



**UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS, LETRAS E ARTES
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA**

DIEGO BARRETO PARAIZO

***VERDE MILHO, DOCE MILHO:*
HISTÓRIAS DA ALIMENTAÇÃO NA PARAÍBA
(1880-1920)**

**JOÃO PESSOA – PB
2024**

DIEGO BARRETO PARAIZO

VERDE MILHO, DOCE MILHO:
HISTÓRIAS DA ALIMENTAÇÃO NA PARAÍBA
(1880-1920)

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em História do Centro de Ciências Humanas, Letras e Artes da Universidade Federal da Paraíba, em cumprimento às exigências para obtenção do título de Mestre em História.

Área de Concentração: História e Cultura Histórica.

Orientadora: Profa. Dra. Serioja Rodrigues Cordeiro Mariano

Linha de Pesquisa: História e Regionalidades

JOÃO PESSOA - PB
2024

Catálogo na publicação
Seção de Catalogação e Classificação

P222v Paraizo, Diego Barreto.

Verde milho, doce milho : histórias da alimentação
na Paraíba (1880 - 1920) / Diego Barreto Paraizo. -
João Pessoa, 2024.
109 f. : il.

Orientação: Serioja Cordeiro Rodrigues Mariano.
Dissertação (Mestrado) - UFPB/CCHLA.

1. Milho. 2. Cozinha sertaneja. 3. Comidas de milho.
I. Mariano, Serioja Cordeiro Rodrigues. II. Título.

UFPB/BC

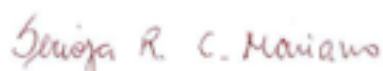
CDU 633.15(813.3)(043)

**VERDE MILHO, DOCE MILHO:
HISTÓRIAS DA ALIMENTAÇÃO NA PARAÍBA
(1880-1920)**

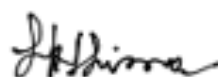
DIEGO BARRETO PARAIZO

Dissertação de Mestrado avaliada em 22/08/2024 com conceito APROVADO.

BANCA EXAMINADORA



Profa. Dra. ~~Seroja~~ Rodrigues Cordeiro Mariano
(Orientadora PPGH/UFPB)



Profa. Dra. Lucia Helena Soares de Lima
(Examinadora Externa UAM)



Profa. Dra. Cláudia Engler Cury
(Examinadora Interna PPGH/UFPB)

João Pessoa, 22 de agosto de 2024.

AGRADECIMENTOS

Quero expressar minha profunda gratidão aos meus avós, que desempenharam com amor e dedicação o papel de pais em minha vida, sendo de suma importância na minha formação como sujeito.

Agradeço à minha esposa, Beatriz Farias, por sempre estar ao meu lado, me apoiar, me ajudar e compartilhar sua família e seu mundo comigo. Aos meus sogros, Ana Fábria e Ivan Farias, sou imensamente grato pela confiança que depositam em mim, por terem me acolhido na família e por sempre apoiarem e incentivarem meu desenvolvimento em muitos aspectos da vida.

Às famílias Farias e Mota Rocha, que me acolheram e, mais do que isso, compartilharam comigo pormenores de suas lembranças e tradições alimentares, além de muitos almoços e jantares espetaculares, feitos com tanto amor e generosidade.

Agradeço aos professores que me acolheram na História, mesmo vindo de uma formação diferente (Gastronomia), e me ensinaram de “cabo a rabo” como ser historiador e como a História pode e deve ser contada. Em especial, agradeço aos professores Dr. Iranilson Buriti e Dra. Claudia Cury, que tão docemente compartilharam seu olhar sobre a História Cultural – uma área tão instigante –, e pelas inúmeras contribuições que deram ao meu processo de escrita.

Merecendo um parágrafo só para ela, minha orientadora, Profa. Dra. Serioja Mariano, que tão generosamente compartilhou comigo muitos detalhes para enriquecer o corpo desta pesquisa. Ela me ajudou neste processo difícil sempre com muita leveza e alto rendimento. A experiência só foi excelente para mim graças à sua ajuda, sem a qual eu não teria conseguido. Meu muito e especial obrigado!

Agradeço à Paraíba, por me dar o privilégio de contar esta História tão instigante, e por fim, aos meus amigos, que cansaram de me ouvir falando de milho nos últimos anos, meu sincero agradecimento.

RESUMO

Esta dissertação de mestrado, desenvolvida no Programa de Pós-Graduação em História, na linha de História e Regionalidades da Universidade Federal da Paraíba (UFPB), investiga o consumo de milho e seus derivados no interior da Paraíba. O estudo explora as transformações na utilização de milho, bem como os processos pelos quais o cereal se consolidou como um elemento central nas cozinhas sertanejas paraibanas, e a apropriação das comidas à base deste alimento pela Festa de São João. O trabalho iniciou-se com uma pesquisa detalhada nos jornais paraibanos do final do século XIX e início do século XX. Os dados revelaram que, a partir de 1880, a noção de tradição associada ao uso de milho começou a se difundir significativamente. Entre 1880 e 1920, houve um aumento expressivo nas menções aos gêneros alimentícios à base de milho nos periódicos, indicando o início de uma tradição que transitou de um contexto privado para um campo mais público. Além disso, a pesquisa se apoiou em referências presentes nas descrições de viajantes e na historiografia relacionada à História da Alimentação. Esses achados foram fundamentais para compreender o milho e as comidas feitas a partir deste produto como um patrimônio histórico, ressaltando sua importância cultural e social na formação das tradições alimentares da região.

Palavras-chave: Cozinha sertaneja; Comidas de milho; São João; Paraíba.

ABSTRACT

This master's thesis, developed in the Graduate Program in History, within the line of History and Regionalities at the Federal University of Paraíba (UFPB), investigates the consumption of corn and its derivatives in the interior of Paraíba. The study explores the transformations in corn consumption, the processes by which corn became a central element in the sertaneja cuisine of Paraíba, and the appropriation of corn-based foods by the Festa de São João. The work began with a detailed research in Paraíba newspapers from the late 19th and early 20th centuries. The data reveal that, from 1880 onwards, the notion of tradition associated with corn consumption began to spread significantly. Between 1880 and 1920, there was a significant increase in mentions of corn-based foods in the newspapers, indicating the beginning of a tradition that transitioned from a private context to a more public sphere. Furthermore, the study draws on references found in travelers' descriptions and historiography related to Food History. These findings are fundamental to understanding corn and corn-based foods as historical heritage, highlighting their cultural and social importance in shaping the region's culinary traditions.

Keywords: Sertaneja cuisines; Corn-based foods; St John festival; Paraíba.

LISTA DE IMAGENS

Imagem 1: Tabela de preço de alimentos da Paraíba em 1915	18
Imagem 2: Utilização do milho assado, canjica e pamonha servidos na ceia	21
Imagem 3: Receitas com milho pilado	23
Imagem 4: Receita beijo de moça	24
Imagem 5: Diversidade de cores entre as espigas de milho nativas	30
Imagem 6: Cultivo simultâneo de milho, feijão e jerimum	31
Imagem 7: Urupema de uruba	52
Imagem 8: Grão de milho quebrado em Xerém	52
Imagem 9: Milho verde assado	56
Imagem 10: Registro do uso de sabugo de milho na preparação de queijos	59
Imagem 11: O milho branco para mungunzá	61
Imagem 12: O milho amarelo para mungunzá	62
Imagem 13: Mesa de comidas de milho	81
Imagem 14: Anúncio quitandeira especialista em arroz doce e canjica	89

SUMÁRIO

1. <i>MISE EN PLACE</i>: O PRÉ-PREPARO.....	9
2. INGREDIENTES: O MILHO E A HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO.....	27
2.1 Trajetórias do milho pela civilização Ocidental	28
2.2. Milho de mão em mão: usos do milho pelos indígenas, colonizadores e africanos....	36
3. MODO DE PREPARO: A COMIDA E O MODO DE VIDA NO SERTÃO PARAIBANO	46
3.1 Conexões entre produção, circulação e apropriação da cultura do milho	47
3.2 Sistemas Alimentares, o milho e o desenvolvimento da cozinha sertaneja	54
4. O TOQUE FINAL: A CULTURA DO MILHO	66
4.1. Representações e suas funções sociais e culturais.....	66
4.2. O milho e o São João	79
4. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	92
REFERÊNCIAS.....	100

1. *MISE EN PLACE*: O PRÉ-PREPARO

Cada terra com seu uso
–é da sabedoria popular
(Querino, 1928, p. 5).

A citação de Querino em *A Arte culinária da Bahia* (1928), aponta a essência da interação entre o ambiente cultural e as práticas cotidianas, pois essas práticas traduzem a identidade de uma comunidade. Querino, ao se referir aos alimentos, ressalta como eles são mais do que “meros” itens de subsistência; são veículos de comunicação, expressão e perpetuação da cultura. Este pensamento se alinha com a ideia de que o uso dos alimentos, assim como das músicas, da oralidade, da escrita e das artes, são manifestações tangíveis das tradições que identificam e diferenciam um povo e sua terra.

No processo de construção das identidades, os indivíduos utilizam a alimentação não apenas como meio de sustento, mas como uma forma poderosa de expressar e afirmar suas convicções, defender suas crenças e narrar histórias pessoais e coletivas. Cada comunidade desenvolve práticas culinárias que não só respondem às condições ambientais e materiais disponíveis, mas também refletem as influências históricas e as interações sociais que moldaram as existências. Assim, a alimentação funciona como um espelho da sociedade, revelando tanto a diversidade quanto a especificidade cultural que cada "terra" possui.

A alimentação, portanto, torna-se um domínio em que a identidade é continuamente tecida e (re)construída. Através dos sabores, ingredientes, métodos de preparo e rituais alimentares, os indivíduos comunicam suas origens, valores e pertencimento. A alimentação como uma forma de sabedoria popular, é essencial para a compreensão das nuances da identidade cultural de qualquer comunidade.

É assim que percebo este processo, pois desde a minha infância tive a oportunidade de vivenciar a cozinha e os alimentos ao lado das minhas avós, essa experiência despertou em mim um fascínio e curiosidade pela instigante área da Gastronomia, que se tornou intrinsecamente entrelaçada com minha própria história.

Nesse sentido, entendo a Gastronomia¹ como um bem que se caracteriza como um acervo cultural de determinada cidade ou comunidade, o qual pode ser transmitido de geração a geração, já que diz muito sobre a educação, cultura e civilidade dos indivíduos.

¹ Para Brillat Savarin, seu livro “*A fisiologia do gosto*”, a Gastronomia pode ser entendida como: “o conhecimento e a compreensão de tudo o que se relaciona com o homem enquanto ele come” e “abrange tudo o que pode ser compreendido pelo homem enquanto ele come e bebe” (Savarin, 1825, p. 11). Em outras palavras, a gastronomia abrange não apenas o estudo da comida em si, mas também os fatores culturais, sociais e psicológicos mais amplos que influenciam a maneira como comemos e experimentamos a comida.

Cozinhar, para mim, significa não apenas uma conexão com minha cultura e a história da minha família, mas também uma verdadeira paixão. Ao ingressar no curso Superior de Gastronomia da Universidade Anhembi-Morumbi, meu interesse foi além de aprender as técnicas culinárias e a alquimia dos sabores; desejava compreender a história dos pratos, dos ingredientes e das formas de consumo, contextualizando-os no espaço e no tempo. De estudante de culinária, tornei-me professor após adquirir experiência. E o conhecimento da História da Alimentação, destacou-me entre os demais ao longo de uma década em que vivi lecionando disciplinas como Panificação, Cozinha Brasileira, Francesa e Árabe em disciplinas no Ensino Superior, além de cursos livres em instituições como o Grupo Lusófona e o Senac São Paulo entre 2008 e 2018.

Movido por esta paixão pela Gastronomia e suas histórias, buscava incessantemente um objeto de pesquisa que me instigasse, sabendo que, cedo ou tarde, encontraria um alimento que despertaria meu olhar investigativo. A minha trajetória com o milho começou em São Paulo, nos anos iniciais da década de 1990, com a farinha de milho flocada; ingrediente essencial do cuscuz paulista, apreciado por uns e desdenhado por outros. Minha avó, Dona Antônia, era uma habilidosa preparadora desse prato e de uma variada gama de outros preparos a partir do milho, cujas origens eu fui desvendando com o tempo.

Com essa farinha, ela preparava o bolinho caipira, o virado de banana, a broa, o próprio cuscuz paulista, os bolos diversos feitos de milho e fuba, entre tantas outras iguarias. Mais tarde, as reviravoltas da vida conduziram-me ao Nordeste em duas ocasiões: na adolescência, em Natal-RN; e depois, já adulto, em Campina Grande-PB – cidade onde resido atualmente. Essas experiências trouxeram à tona o milho em suas múltiplas expressões: desde as típicas comidas nas festividades de São João, até o cuscuz cotidiano, passando por pratos que, para mim, eram novidade, como a fuba de milho, o bolo quarenta e o mungunzá em sua versão salgada.

Com essas experiências gastronômicas, surgiram algumas indagações: por que um ingrediente tão presente na alimentação brasileira, de Norte a Sul, permanece tão pouco explorado na pesquisa gastronômica? Como se desenvolveu o consumo do milho no Nordeste, a ponto de tornar-se um dos alimentos mais consumidos, ao lado da mandioca? Qual a sua importância para a cozinha nos interiores da Paraíba? Essas perguntas foram apenas o ponto de partida para uma série de indagações que busquei compreender ao longo desta pesquisa. Por meio deste estudo, almejo contribuir para a valorização da história do milho na formação da cozinha sertaneja paraibana, desvendando suas múltiplas facetas e problematizando o papel fundamental deste cereal na cultura alimentar da região.

Diante disso, vale mencionar a escassez de pesquisas dedicadas à História da

Alimentação na Paraíba, especialmente nos Programas de Pós-Graduação em História (PPGHs) das instituições UFPB e UFCG. Esta lacuna evidencia a necessidade de explorar mais os aspectos culinários que moldaram a identidade cultural e social da região. Nesse contexto, minha pesquisa desempenha um papel fundamental ao abordar a relevância histórica do milho na construção da cozinha sertaneja paraibana. Tendo em vista que examina as diversas formas pelas quais o milho foi e continua sendo um elemento central nas práticas culinárias locais, minha investigação contribui para o preenchimento dessa lacuna historiográfica. Através do exame das técnicas de preparo, dos hábitos alimentares e das narrativas associadas ao milho, busquei preservar a memória gastronômica do sertão paraibano, demonstrando sua importância na formação da identidade cultural e alimentar do estado. Assim, esta pesquisa visou não apenas suprir essa escassez acadêmica sobre o tema, mas também valorizar o legado culinário de uma comunidade muitas vezes negligenciada nos estudos históricos convencionais. Portanto, é significativo descrever partes da história e entender o fenômeno da cozinha dita “de milho”, bem como a relação do milho como protagonista dessa cultura material.

Nas últimas décadas, observamos um maior interesse pela História da Alimentação², fazendo com que a Gastronomia “saia da cozinha” e passe a ser objeto de estudo com a devida atenção ao imaginário, ao simbólico, às representações e as diversas formas de sociabilidades. As cozinhas locais, regionais e nacionais são produtos da miscigenação cultural, fazendo com que revelem vestígios dessas trocas culturais. Atualmente, os estudos sobre a comida e a alimentação invadem as Ciências Humanas a partir da premissa de que a formação do gosto alimentar não se dá, exclusivamente, pelo seu aspecto nutricional e biológico. Os alimentos constituem uma categoria histórica, pois os padrões de permanência e mudanças dos hábitos e práticas alimentares têm referências na própria dinâmica social. Sobre isso, Santos aponta que

Nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro. A historicidade da sensibilidade gastronômica explica e é explicada pelas manifestações culturais e sociais como espelho que reflete e caracteriza uma época. Neste sentido, o que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come (Santos, 2005, p. 2).

A vastidão de temas relacionados à alimentação é tão extensa que o Ministério da Educação da França fundou o Instituto do Gosto, da Gastronomia e da Arte à Mesa. Paralelamente, na Itália, o movimento “*Slow Food*” estabeleceu a Universidade de Ciências

² A tomar alguns exemplos: *O milho na Alimentação Brasileira* de Dória (2021); *Corn & Capitalism* de Warman 1995; *A cultura alimentar paulista: uma civilização do milho?* (2012), *Comida como cultura* de Montanari (2008), entre outros.

Gastronômicas, focando especialmente na História da Cozinha e Gastronomia. Assim, em 2004, tanto na França quanto na Itália, foram criadas as universidades dedicadas à Comida e à História da Alimentação.

As práticas alimentares e culinárias tornaram-se campos de grande interesse para a Antropologia e para os antropólogos. O campo historiográfico começou a explorar essas práticas após a divulgação de trabalhos fundamentais como, "A fisiologia do gosto" de Brillat-Savarin, publicado em 1825. Este livro não é um manual de receitas, mas uma exploração profunda sobre a relação entre o homem, a comida e a cultura gastronômica.

A consolidação da História da Alimentação como um campo reconhecido de investigação histórica deve muito ao historiador Fernand Braudel (1995), discípulo de Lucien Febvre e Marc Bloch. Utilizando o conceito de *Cultura Material*, o autor – um dos mais influentes membros da segunda geração da escola dos Annales – explorou os fundamentos mais básicos da existência humana, como alimentação, moradia e vestuário. Em sua obra seminal "Civilização Material, Economia e Capital, séculos XV – XVIII" (1995), Braudel discute que a economia das civilizações se manifesta em duas dimensões: a economia de mercado, que envolve "os mecanismos de produção e troca associados às atividades agrícolas, lojas, oficinas, estabelecimentos comerciais, bolsas de valores, bancos, feiras e, claro, mercados" (Braudel, 1995, p. 12). Ao lado dessa dimensão, que Braudel caracteriza como nítida e transparente, esta outra – que pertence a uma *grey area*³ -, que é a atividade elementar base

[...] uma outra metade informal da atividade econômica, a da autossuficiência, da troca dos produtos e serviços num raio muito curto. A vida material relaciona-se aos hábitos, as práticas e às escolhas longínquas e envolve os aspectos mais imediatos da sobrevivência e da reprodução humana, como a moradia, o vestuário e a alimentação (Braudel, 1995, p. 12).

Com essa iniciativa pioneira, Fernand Braudel estabeleceu um precedente que possibilitou a consolidação da alimentação como um tema robusto na historiografia europeia. Entretanto, apesar desse avanço, a pesquisa histórica sobre alimentação no Brasil, especialmente em relação ao Nordeste contemporâneo, ainda é vista como um campo emergente e relativamente inexplorado. Nos últimos anos, contudo, esse panorama tem se transformado significativamente, à medida que a alimentação tem sido cada vez mais incorporada às investigações dos historiadores brasileiros.

Em 1974, a publicação da obra "Faire de l'histoire", que chegou ao Brasil como "História: novos problemas, novas abordagens, novos objetos" (1970), marcou uma evolução

³ Do inglês, área ou situação nebulosa, difícil de julgar.

paradigmática no estudo da História. Na introdução dessa coletânea, os editores Jacques Le Goff e Pierre Nora (1970, p. 17) propuseram a “[...] coexistência de vários tipos de história igualmente válidos” e advogaram a favor da micro-história, que segmenta a história em pequenas frações, em detrimento de uma interpretação absoluta do passado. Historiadores como Jean Paul Aron e Jean Louis Flandrin, redirecionaram o enfoque da história para as nuances do ato de comer e da experiência do comedor. Com esses novos paradigmas, alinhados aos ensinamentos da Escola dos Annales, a perspectiva sobre a comida foi profundamente renovada no campo historiográfico.

Assim, uma obra geral de evidência e referência, que constituiu uma publicação coletiva denominada *História da Alimentação*, sob a direção de Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari (1996), a qual ofereceu um balanço das pesquisas que vinham sendo realizadas pelos historiadores sobre o tema, propondo caminhos e métodos de investigação. Seu aparecimento trouxe novos impulsos e estímulos aos estudos da História da Alimentação. Na base da coletânea, visualiza-se: a preocupação com as estruturas do cotidiano, suas historicidades explicadas pela comida e inseridas na longa duração braudeliana.

A produção historiográfica sobre a História da Alimentação no Brasil começou a se expandir significativamente a partir da década de 1980. Esse crescimento, embora robusto, ainda se compara modestamente ao dinâmico setor editorial em países europeus. Nesses países, destacados historiadores estão associados ao Instituto Europeu de História da Alimentação (IEHA), uma entidade que congrega também pesquisadores dos Estados Unidos, Canadá, México, Brasil, Austrália e Israel, reforçando assim uma rede internacional de estudo e discussão sobre a alimentação por meio de perspectivas históricas.

No Brasil, o destaque provém da obra de Luís da Câmara Cascudo, a mais completa no tema, em que se sobressai, em dois volumes publicados em 1967: *A História da Alimentação no Brasil: cardápio indígena, dieta africana, ementa portuguesa* (1967). Nesta obra, Câmara Cascudo, sociólogo e folclorista brasileiro, afirma que: “[...] todos os grupos humanos têm uma fisionomia alimentar. A fidelidade ao paladar, fixado através de séculos na continuidade alimentar é uma permanente tão arraigada que já pode ser biológica” (Cascudo, 1967, p. 13).

Com isso, podemos concluir que as dádivas sob a forma de comida sempre tiveram um papel importante nas sociedades tradicionais para estabelecer e/ou reforçar os laços de solidariedade no conjunto da comunidade. Para Câmara Cascudo (1967, p. 22): “[...] em momentos rituais ou cerimoniais o alimento é um elemento fixador psicológico no plano emocional e comer certos pratos é ligar-se ao local ou a quem o preparou”.

Há, na obra, uma evidente tentativa de mostrar as especificidades regionais, a partir de

fontes históricas e etnográficas, dentro de um quadro sociológico, cujo objetivo maior é de caracterizar a alimentação no Brasil Colonial a partir dos alimentos nativos. Sobre o milho, um cereal que é também nativo deste país, Cascudo (1967, p. 111) destaca que: “A convergência e fusão das culinárias indígena, africana e portuguesa levaram ao sertanejo o “complexo” alimentar do milho que a industrialização tornou permanente”.

Outra importante referência no tema são os livros de Gilberto Freyre. Dentre eles, podemos destacar *Açúcar* de 1939, a qual oferece uma contribuição para o entendimento da identidade nacional a partir da civilização do açúcar no Brasil – a *açucarocracia* –, cujo tema passa pela História, Sociologia, Antropologia e pela Economia, marcando decisivamente as práticas e hábitos alimentares no Brasil. O saber culinário em formas de receitas, transmitido de mãe para filha, muitas vezes encerrando segredos culinários, constitui para Freyre uma espécie de “maçonaria das mulheres” (Freyre, 1939, p. 73). Em outras obras como, "Nordeste: Aspectos da influência da cana-de-açúcar sobre a vida e a paisagem do Nordeste do Brasil" (1937), o autor explora o impacto da cultura da cana-de-açúcar na alimentação e nos costumes da região. Ele destaca como a cana moldou as práticas agrícolas, muitas vezes limitando a diversificação de culturas e gerando dependência de produtos importados para complementar a dieta. Freyre enfatiza a fusão de tradições indígenas, africanas e europeias na culinária, criando pratos únicos e ricos em sabores. Além disso, ele ressalta a importância dos rituais alimentares, como festas e banquetes, como componentes centrais da vida comunitária e da expressão cultural no Nordeste brasileiro.

Em *Casa-Grande e Senzala* (1933) e *Sobrados e Mucambos* (1936), o autor explora a forma como os diferentes grupos étnicos contribuíram para a dieta e os hábitos alimentares, e como as práticas culinárias se tornaram uma manifestação tangível das relações sociais. Também discute como a organização das casas grandes /sobrados e das senzalas / mucambos influenciou a alimentação e a interação entre as diferentes classes sociais. Ele aborda como a comida muitas vezes servia como um meio de reforçar hierarquias sociais e como os rituais de refeições poderiam refletir a dinâmica de poder na sociedade colonial.

Em resumo, esses livros de Freyre, a partir do *lugar social* de produção dos discursos, oferecem uma visão profunda de como a cana-de-açúcar e as influências culturais se entrelaçaram para dar forma a uma tradição culinária diversificada e socialmente significativa na região nordestina. Do exposto, constata-se que a História da Alimentação, que foi de certa maneira, pouco mencionada, principalmente pela historiografia brasileira, demonstra agora a sua vitalidade, pois diz muito sobre a educação, a civilidade e a cultura dos indivíduos.

Considerando a ideia de que é possível aprender, a partir da história da alimentação,

uma multiplicidade de informações sobre os mais diversos aspectos da sociedade humana, esta pesquisa propõe se aproximar de algumas práticas alimentares dos habitantes do Sertão paraibano, por intermédio do milho, no período que compreende a segunda metade do século XIX e início do século XX.

Nesta pesquisa, o conceito de *Sertão*⁴ é abordado como uma representação das regiões interiores, uma região agreste e enigmática. Aprofundando esta análise, a citação de Neves (2010) enfatiza que o Sertão é caracterizado por uma

[...] relação dialética com o litoral, estabelecendo uma alteridade espacial do colonizado em contraposição ao território do poder e do padrão cultural, mas também traduzindo força imagética, de sentimentos e de sentidos, manifestada em diversas formas de expressão artística... **entre elas, a cozinha** (Neves, 2010, p. 153, grifos nossos).

Essa dicotomia não é apenas geográfica, mas também simbólica, delineando a alteridade entre diferentes sistemas de poder. Ademais, a citação ressalta a natureza imagética do conceito de Sertão, que vai além do âmbito geográfico, evocando emoções e significados profundos. Tal dimensão expressiva encontra sua manifestação em diversas formas de expressão artística, incluindo a culinária, conforme ilustrado por Neves (2010). Essa abordagem ampla e interdisciplinar do conceito de *Sertão*, fundamentada na citação mencionada, contribui para uma compreensão mais completa das complexidades e significados históricos envolvidos na alimentação.

Apesar de trabalhar a cultura alimentar, analiso de forma mais específica, as conexões entre produção, circulação e apropriação da cultura do milho na culinária sertaneja, bem como discuto alguns dos significados atribuídos ao milho como protagonista da cultura material desta cozinha. Esse destaque é manifestado tanto nos elementos fundamentais da alimentação nordestina contemporânea, como: o cuscuz, canjica, mungunzá, xerém, fuba, entre outros; quanto na sua centralidade nas celebrações, a exemplo das festividades juninas. A partir do levantamento dos consumos alimentares na região, este estudo buscou compreender os processos históricos de produção, intercâmbio, manuseio e consumo e situou alguns desses significados ao analisar, particularmente o milho como protagonista dessa cultura material, e sua contribuição para a formação da cozinha sertaneja.

Sendo o Brasil o terceiro maior produtor de milho do mundo, com cultivo anual de 109 milhões de toneladas, ficando atrás apenas de Estados Unidos e China⁵, é quase natural que

⁴ Conceito utilizado por Rafaela Basso, autora de ‘**A cultura alimentar paulista: uma civilização do milho?**’, publicado em 2012.

⁵ Dados da ABIMILHO: 109 milhões de toneladas no biênio 2020/21.

haja vasta a presença desse cereal que é consumido em quase todos estados brasileiros, nas bases de nossa cozinha brasileira.

Em comparação com a mandioca, cuja produção anual é de cerca de 22 milhões de toneladas, o milho a supera e muito. No entanto, ainda hoje há quem diga que a mandioca é o alimento mais importante e mais “nacional”, evocando a uma unidade culinária no país. O amido de milho apresenta muito mais aplicações alimentares do que a mandioca e seu consumo industrial é muito superior. Aprendemos na escola que, desde os mexicanos aos povos andinos, estes eram os “povos do milho”, e nós, o “povo da mandioca”. Há, portanto, um arranjo secular, feito de modo a separarmos mentalmente os que comem milho dos que comem mandioca? Sendo assim, por que existe esse fenômeno de inversão? Aplicando-se ao milho a teoria aqui abordada, procurei com esta pesquisa destacar a ampla importância deste cereal para cozinha sertaneja.

O milho já foi estudado por outros historiadores brasileiros como, Carlos Alberto Dória em *O milho na Alimentação Brasileira* (2021), Rafaela Basso, em *A cultura alimentar paulista: uma civilização do milho?* (2012), porém, em nenhum dos casos abordou-se especificamente da presença do milho e seu papel fundamental na própria construção da cozinha sertaneja paraibana. As respostas a essas questões, acompanhadas de um esforço analítico reflexivo, pontuam os aspectos relevantes do caminho investigativo, a serem devidamente examinados.

Dada a natureza exploratória desta pesquisa com abordagem historiográfica, o presente trabalho se propôs, através de um estudo bibliográfico ao se debruçar nas obras de autores como Cascudo (1934; 1939; 1954; 1967), Freyre (1933; 1936; 1937; 1939), Lody (2008), Montanari (2009), Dória (2009; 2021) entre outros, apoiadas na sustentação da relevância de produzir ciências historiográficas sobre alimentação, segundo Braudel (1995), Certeau (2000), e Henrique Carneiro (2003), da análise de documentos históricos, além de outros estudos produzidos sobre a temática, presentes em bases de dados nacionais e internacionais como os arquivos da Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional, *SciELO* e *Google Acadêmico*; apresentamos a trajetória do milho como símbolo de uma cozinha, onde procuramos compreender as transformações que sofreram seu consumo por meio dos entendimentos da cultura material como documento dessas práticas e como forma de construir a história desses segmentos socioculturais excluídos da abordagem oficial e tradicional da historiografia.

Como podemos observar nessa matéria do jornal *O Norte* (1918, p. 2): “[...] Os Sindicatos agrícolas e os agricultores devem ter o máximo empenho para a aceitação do pão de milho. Em Goyanna, a padaria Fialho fabrica um pão de milho que tem boa venda.”. O artigo chama a atenção e adverte para a inconstância do abastecimento de trigo na Paraíba, em função

da Primeira Guerra Mundial (1914-1918), e a necessidade de se adaptar às alternativas como o pão de milho, que naquele momento era um alimento visto como “menos nobre” pelas classes abastadas paraibanas.

Posto isso, daremos maior ênfase à abordagem cultural, por meio da qual estudamos os hábitos e as práticas domésticas referentes aos usos dos alimentos e à questão do contato que se estabeleceu em terras paraibanas entre indivíduos de diferentes culturas (indígenas, negros e europeus), utilizando a alimentação como sugere Leila Algranti (2010), como uma chave explicativa desse contato e das trocas culturais que produziram.

Os historiadores despertaram para o fato de que os alimentos são uma chave privilegiada para abriremos as portas à compreensão das culturas humanas e que a comida do dia-a-dia, ou aquela consumida em ocasiões especiais, é, não só uma expressão das relações sociais, mas também uma força que atua sobre a sociedade e sobre os homens (Algranti, 2010, p. 134).

Para atingir os objetivos propostos, ou seja, de analisar o papel do milho na construção da cozinha sertaneja⁶ utilizamos fontes diversas nesta pesquisa. Para adentrarmos nos recintos da vida cotidiana dos sertanejos, bem como de sua cozinha, por exemplo, fizemos uso de fontes impressas, de jornais paraibanos, cadernos e livros de receitas. Tais fontes nos trazem vestígios referentes à cultura material dos moradores dos Sertões Paraibanos, fundamentais para compreendermos os seus hábitos e costumes domésticos.

Assim, o recorte cronológico desta pesquisa, de 1880 a 1920, se justifica tendo em vista o volume de publicações de livros de receitas, que datam do final do século XIX, como *O Cozinheiro Imperial* (1839) e *O cozinheiro Nacional* (1860); e nos impressos da Paraíba, uma maior ênfase de ocorrências de termos derivados do milho e de uma cozinha local baseada neste cereal. Na Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional (memoria.bn.br), tivemos acesso a alguns jornais da Paraíba que constituíram uma parte do nosso corpus documental: *A Gazeta da Parahyba*, *O Liberal Parahybano*, *O Publicador*, *Diario da Parahyba*. *O Norte*.

Diante do exposto, as fontes da imprensa foram essenciais para a nossa pesquisa, na medida em que indicam quais gêneros alimentares que estavam sendo produzidos, comercializados, e quais estoques eram consumidos e vendidos para outras regiões. Além disso, pode-se encontrar nelas dados sobre a quantidade e o valor deles, bem como sobre quais equipamentos e utensílios estavam envolvidos na produção, preparo e consumo de determinados gêneros.

⁶ Cascudo, em seu livro *História da Alimentação no Brasil* (1967), entende que a cozinha sertaneja se refere à cozinha tradicional rural dos interiores nordestino, não se restringindo à geografia do Sertão, mas sim tendo como principal característica a oposição geográfica ao litoral.

Imagem 1: Parte da Tabela de Preço de Alimentos (Paraíba - 1915)

Farinha de mandioca	litro	200
Farelo de semente de algodão	kilo	060
Fava	litro	200
Feijão	»	400
Fio de algodão	kilo	1\$500
Assucar ref. de 2	»	250
Fumo em folha	»	500
» » rôlo	»	500
» » corda	»	500
» picado	»	2\$00
» desfiado	»	2\$000
» tanissado	»	1\$000
Gado vaccum	um 100	\$000
» cavallar	» 100	\$000
» caprino e lanigero	» 1	\$000
Madeira de construção m.	28	000
Milho	litro	200
Óleo de semente de algodão	»	250
» » mamona	»	48
Pasta de semente de algodão	kilo	135
Pontas de boi	cento	4\$000
Resíduo de carvão de algodão	kilo	150
Rapadura	»	100
Resíduos de fumo	»	800

Fonte: Jornal *O Norte* 8 de julho de 1915, p. 2. Disponível em:

<https://memoria.bn.gov.br/DocReader/docreader.aspx?bib=120774&pasta=ano%20191&pesq=%22milho%22&pagfis=5497>. Acesso em: 12 jul. 2023.

Os preços dos alimentos, neste periódico de 1915, revelam um cenário intrigante: enquanto itens como milho, farinha de mandioca e fava eram vendidos a 200 Réis o litro, indicando, teoricamente, estabilidade no mercado, o feijão custava 400 Réis, possivelmente devido à sua alta demanda. O óleo de algodão, um pouco mais caro, a 250 Réis o litro, possivelmente refletia os custos de produção. Por outro lado, a rapadura era uma opção acessível, a 100 Réis o quilo. Esses dados oferecem alguns *insights* sobre as prioridades alimentares e os padrões de consumo da época, sugerindo uma interessante interconexão entre economia, sociedade e dieta naquele período.

O nosso recorte temporal foi escolhido a partir dessas ocorrências em jornais paraibanos, os quais circularam na virada do séculos XIX para o XX, momento constituído por intensas transformações, marcadas principalmente pelo fim do Império, com a decadência da monarquia e a instituição da República; contexto no qual o Brasil enfrentava balizas e desafios

frutos do processo de urbanização, novas exigências de uma sociedade em formação, pensamentos reformistas que inspiravam o desenvolvimento de outras grandes metrópoles no período de transição com a abolição da escravidão, aumento migratório e industrialização.

E como marco final do período de interesse, podemos chamar a atenção para o Movimento Regionalista, criado na década de 1920. Esse movimento, entre outros aspectos, nasceu como uma resposta à crescente influência da modernização e industrialização, que ameaçava, segundo os seus defensores, homogeneizar a identidade cultural do Brasil.

O Movimento Regionalista Brasileiro, foi um movimento cultural e político que buscava valorizar e promover a diversidade cultural das diferentes regiões do Brasil. Uma das figuras-chave do Movimento Regionalista foi Gilberto Freyre, sociólogo e crítico cultural que escreveu extensivamente sobre comida e cultura brasileira. Freyre argumentou que a comida era “um reflexo da história, geografia e estrutura social de uma região”, e que desempenhava um papel importante na formação da identidade regional.

Esse período marcou uma transformação, pois foi a partir do Movimento Regionalista que a alimentação na região começou a ser reconhecida e destacada como um aspecto cultural de extrema relevância. O Movimento Regionalista, com suas análises e reflexões sobre a identidade e peculiaridades da região Nordeste, descortinou a riqueza das tradições culinárias locais, elevando-as ao status de expressões culturais distintas. Através de obras literárias, artísticas e intelectuais desse movimento, a comida tornou-se um elemento central na narrativa da identidade nordestina, representando uma fusão única de influências étnicas, geográficas e históricas. Dessa forma, o Movimento Regionalista influenciou o início do reconhecimento oficial da alimentação como um componente vital da cultura nordestina, estabelecendo as bases para futuras investigações sobre a interseção entre gastronomia e identidade na região.

Com relação as obras de Câmara Cascudo e Gilberto Freyre, encontram-se descrições sobre os hábitos alimentares dos nordestinos, desenvolvidos não apenas no interior dos domicílios, mas principalmente para além deles – nos deslocamentos rumo ao Sertão, nos pousos improvisados e nas regiões recém exploradas. A exemplo, em seu livro *Viajando o Sertão* (1934), Cascudo coloca que “**Levavam no lombo do animal, uma provisão** de farinha de guerra, **milho**, feijões e legumes resistentes como o jerimum, além de carnes secas, algum embutido e mel que recolhem os vaqueiros por onde passam, essa era a base da alimentação do viajante (Cascudo, 1934, p. 39, Grifos nossos).

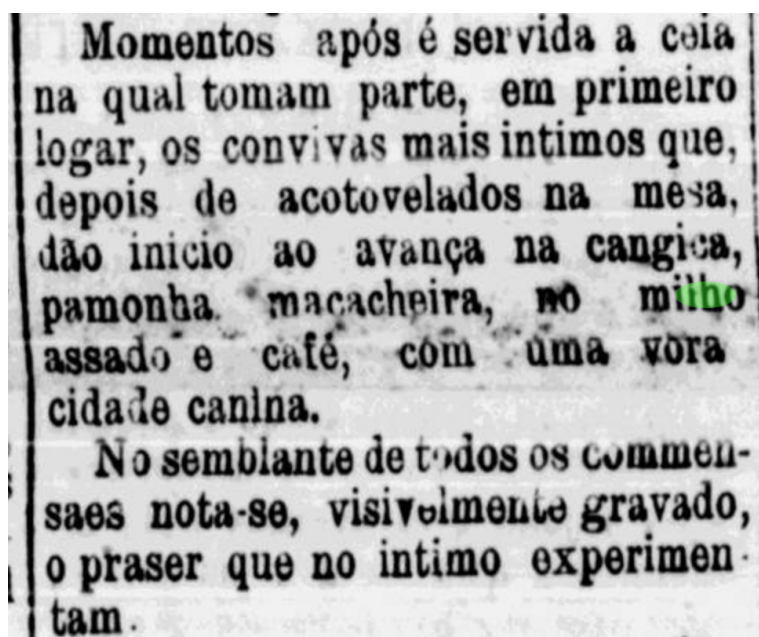
A citação de Cascudo (1934) evidencia a prática comum, ou seja, de levar provisões de alimentos secos, durante as viagens de exploração e povoamento dos Sertões do Rio Grande do Norte, da Paraíba e do Pernambuco. Nesse contexto, o milho e seus derivados, juntamente com

outros alimentos como feijões, legumes resistentes e carnes secas, eram preferidos. Essa base alimentar fornecia sustento aos viajantes e vaqueiros em suas jornadas, aproveitando recursos locais como o mel ao longo do caminho. Essa estratégia de transporte de alimentos duráveis era fundamental para garantir o abastecimento nas extensas e, muitas vezes, árduas jornadas exploratórias, caracterizando uma prática essencial na colonização e desbravamento do Sertão paraibano.

Nesse sentido, vale ressaltar que tais fontes, por serem habitualmente utilizadas pelos pesquisadores que trabalham no âmbito da História da Alimentação, não podem ficar de fora desta pesquisa. Entretanto, como não dispomos de muitos relatos para o período compreendido entre os marcos temporais (1880-1920), é necessário “lançar mão” de alguns textos redigidos anteriormente, o que inclui materiais do início do século XIX, de autores como Alexander von Humboldt (1814), Henry Kostner (1817), Augustin de Saint Hillaire (1820), Johann Baptist von Spix e Carl Friedrich von Martius (1821 [1823]). Com efeito, as obras desses cronistas apresentam-se como fundamentais para pesquisadores que pretendem dedicar-se ao estudo dos hábitos alimentares desenvolvidos em diversas partes do Brasil, incluindo boa parte do atual Nordeste. Haja vista que, nesses documentos, encontram-se as descrições minuciosas, não apenas sobre o meio físico do país, como também dos usos e costumes dos seus habitantes – e o que nos interessa em particular – seu repertório alimentar.

A metodologia empregada na busca de ocorrências nos jornais já citados, partiu da identificação de ocorrências que estivessem em seções relevantes, conteúdos relacionados à alimentação, receitas, anúncios, resenhas de produtos ou estabelecimentos, e notícias gerais relacionadas aos alimentos. Não perdendo de vista o contexto em que se apresentava, como a situação política, social e cultural da época, e como isso pode ter influenciado a cultura alimentar e os hábitos de consumo da época.

Imagem 2: A utilização do milho assado, canjica e pamonha servidos durante a ceia.



Fonte: Jornal *O Norte* 2 de maio de 1912, p. 4. Disponível em: <https://memoria.bn.gov.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=120774&Pesq=%22milho%22&pagfis=2026>. Acesso em: 12 jul. 2023.

Consciente de que os jornais podem ser tendenciosos e, por isso, podem refletir ou não as visões e opiniões de seus leitores ou do corpo editorial, apresentando vieses e influenciando o conteúdo, cruzamos as referências com outras fontes para verificar os possíveis níveis de precisão das informações e obter uma representação mais detalhista das informações.

Diante disso, ancorados nos conceitos que o professor José d'Assunção Barros (2013) nos apresenta sobre a constituição da ampliação documental – ou a crescente multi-diversificação das fontes históricas –, pautamo-nos na compreensão de que o historiador contemporâneo tem “à mão” novas perspectivas e dispõe de novos métodos para o fazer histórico. A partir dessa perspectiva, buscamos extrair das fontes impressas supracitadas o máximo de informações possíveis que, junto ao aporte teórico, possibilitaram uma análise no sentido de endossar e/ou problematizar o que outras produções acadêmicas trazem sobre a alimentação em determinado espaço e tempo.

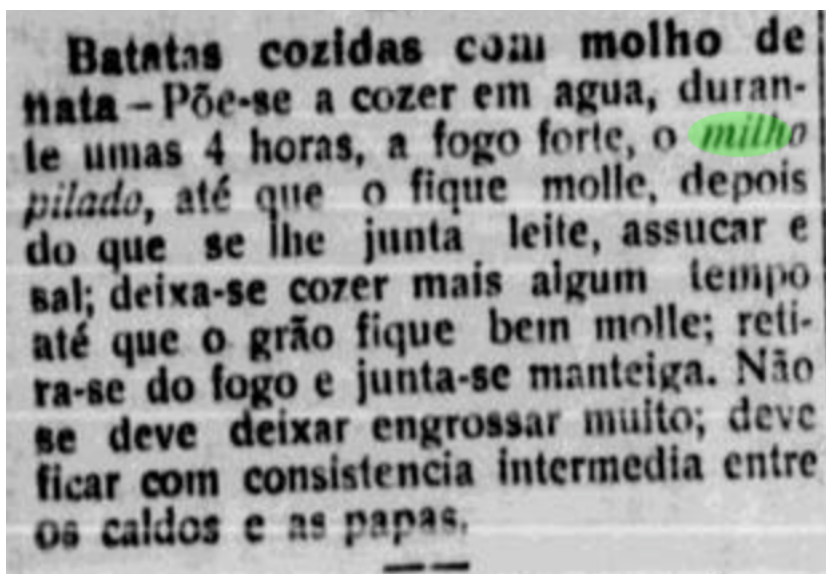
Como nos diz Barros (2013), em se tratando de fontes impressas e, mais especificamente, de jornais, o historiador hoje tem consciência de que não deve mais esperar, dos materiais e evidências que chegam do passado, uma “prova” do que afirma em suas pesquisas, devendo encarar as fontes como discursos a serem analisados ou como conjunto de práticas e representações passíveis de compreensão. Segundo o autor, o fazer histórico deixou de ser apenas factual em favor de uma historiografia mais interpretativa, que não se interessa

apenas em oferecer informações, descrever acontecimentos e eventos, mas também em elaborar interpretações demonstráveis e bem fundamentadas sobre esses processos históricos, em propor hipóteses, promover análises e em geral problematizar.

Atualmente, a variedade de fontes impressas é enorme e as possibilidades de pesquisa são amplas e variadas. Há, por exemplo, um considerável volume de periódicos digitalizados em acervos de universidades, museus, institutos históricos, centro de documentações, bibliotecas, e arquivos públicos e privados, além das próprias empresas de comunicação e jornalismo, que costumam abrigar coleções de seus periódicos.

Nosso principal recurso de pesquisa foi o arquivo da Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional⁷, onde foi possível realizar buscas por periódicos que circulavam na Paraíba, dentro do recorte temporal que, em parte, se deu pelo maior volume de registros encontrados. A partir da pesquisa, encontramos e selecionamos impressos que possuem registros de gêneros alimentícios relacionados ao milho. Nos jornais aparecem desde manuais de receitas, até poemas exaltando a comida de milho e apontando como esse alimento pode ser apreciada. E foi nesse cenário que o tema começou a ganhar espaço em fontes impressas como os jornais, almanaques e revistas femininas, que, no tempo presente, se constituem fontes históricas de grande potencialidade, podendo instigar reflexões sobre a construção histórico-cultural de padrões alimentares.

⁷ Disponível on-line, no site, memoria.bn.br.

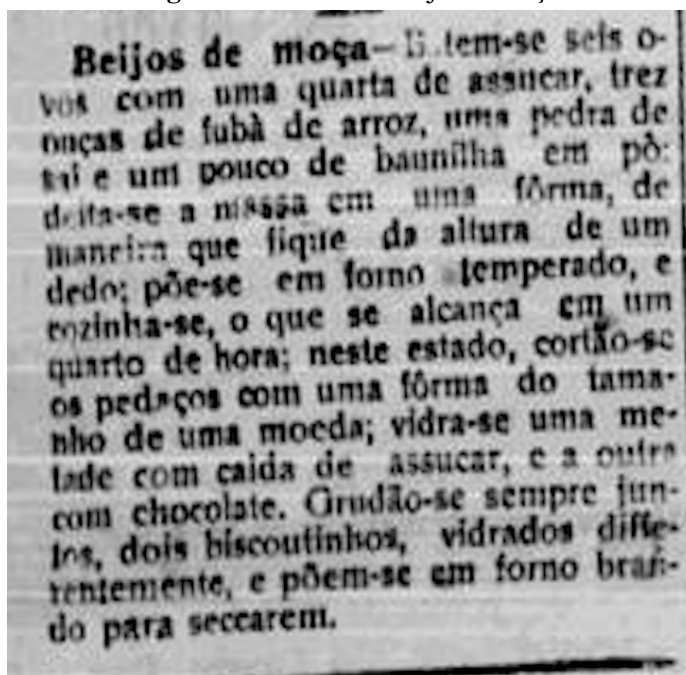
Imagem 3: Receita com milho pilado⁸

Fonte: jornal *O Norte*, 11 de agosto de 1912, p. 2. Disponível em: <https://memoria.bn.gov.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=120774&Pesq=%22milho%22&pagfis=2350>. Acesso em: 12 jul. 2023.

Alguns vieses para a análise da História da Alimentação em suas representações pela imprensa podem ser observados, por exemplo, na questão biológica, com fatores que envolvem a nutrição e dietas; na questão econômica, observa-se as flutuações de preços, escassez ou abundância dos gêneros relacionados à produção e abastecimento; no aspecto cultural, percebe-se as tendências dos sistemas alimentares dentro de uma cultura num determinado tempo; e no social, com as mentalidades, ritos, valores éticos e religiosos, permanências e mudanças dos hábitos na dinâmica social, tradições culinárias, onde o indivíduo se considera inserido num contexto sociocultural que lhe dá identidade, reafirmada pela memória gustativa (Hobsbawn, 1983).

⁸ Nesta ocorrência, nota-se que o título da receita não condiz com a receita propriamente dita.

Imagem 4: Receita de Beijo de Moça



Fonte: *O Norte* 12/08/1912, p. 3 Disponível em:

<https://memoria.bn.gov.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=120774&hf=memoria.bn.gov.br&pagfis=1032> Acesso em: 12 jul. 2023.

Ao examinar esta receita datada de 1912, é notável como o nome sugestivo do doce reflete não apenas uma expressão poética, mas também uma associação entre sabor e delicadeza. O "Beijo de Moça" é descrito como um biscoitinho em que duas metades açucaradas se unem, evocando uma sensação de amor e paixão na culinária. No entanto, além do seu apelo romântico, a complexidade da receita revela aspectos interessantes sobre a cultura gastronômica paraibana da época. Com suas múltiplas etapas e exigência de habilidade na cozinha, ficou evidente que esta receita não era destinada aos cozinheiros "amadores". Pelo contrário, a sua elaboração exigia um certo nível de proficiência culinária, sugerindo que era voltada para mulheres que já possuíam experiência na cozinha e aptidões de leitura. Esta conexão entre a habilidade culinária e a alfabetização feminina oferece um vislumbre valioso das dinâmicas sociais e de gênero na Paraíba do início do século XX. O "Beijo de Moça" transcende, assim, a sua simples natureza de receita de comida, apresentando camadas mais profundas de significado cultural e histórico.

Nas análises das fontes impressas, procuramos por informações sobre o significado social e cultural da comida. Por exemplo, ao relatar eventos relacionados à alimentação, como banquetes ou festivais gastronômicos, ou destacar o papel da comida em tradições ou celebrações como o São João. Além de receitas e conteúdos relacionados à alimentação, os jornais também podem apresentar anúncios de produtos alimentícios ou restaurantes, fator que

fornece informações acerca da disponibilidade e comercialização desses alimentos à base de milho, bem como sobre as tendências culinárias, a cultura alimentar e os hábitos de consumo. Assim, ao examinar anúncios de alimentos relacionados ao milho em periódicos, visamos também aprender sobre a flexibilidade de obtenção e venda do milho na época, como também as estratégias de publicidade usadas para o promover; informações sobre as mudanças na tecnologia de alimentos e culinária, novos métodos de cozimento, avanços nas técnicas de preservação de alimentos e mudanças nos mecanismos de embalagem e distribuição.

Ainda esteve nos radares da pesquisa, a identificação de quaisquer temas recorrentes ou tendências relacionadas a comida e culinária, como outros ingredientes populares análogos ao milho e suas comparações, técnicas culinárias ou estilos de apresentação, preconceitos e as diferentes perspectivas de consumo deste alimento, quais preparos eram populares, como eram preparados e consumidos e o significado social e cultural dos alimentos.

Sabemos da importância de considerar as perspectivas e limitações da publicação, pois um jornal pode ser mais propenso a informar sobre as preferências e hábitos alimentares de seus leitores-alvo, que podem não ser representativos da população em geral (ou não). Além disso, artigos de jornal e anúncios – em suas diferentes seções – podem ser influenciados pelos interesses e valores dos anunciantes da publicação.

É importante destacar que, apesar da existirem poucos registros específicos sobre o milho na historiografia brasileira e, em especial, a paraibana, é possível reunir e compilar o conhecimento disponível para construir um material conciso que se propôs a contar a história da alimentação na Paraíba, tendo o milho como fio condutor de um sistema alimentar que convém chamar de cozinha sertaneja. Com a devida análise e problematização de fontes e dados, proporcionamos uma visão inovadora sobre as práticas alimentares e a importância do milho como um elemento central nesse contexto específico da História da Alimentação na Paraíba.

A partir do que foi exposto, esta pesquisa está dividida em quatro capítulos: No primeiro capítulo, introduzo a problemática central em torno da importância do milho na construção das tradições alimentares sertanejas paraibanas, contextualizo o recorte temporal, a metodologia adotada combinando a análise historiográfica e pesquisa documental, com o uso de fontes primárias, como jornais, cadernos de receitas e descrições de viajantes, além de literatura acadêmica sobre História da Alimentação. Justifico a relevância do estudo pela lacuna existente nos estudos sobre a culinária paraibana, e o milho é abordado como um símbolo de resistência e adaptação nas práticas culinárias regionais. Neste capítulo introdutório também discuto o papel da alimentação na construção de identidades culturais, abordando o milho como um

alimento que transcende a função básica, assumindo um protagonismo na cultura material sertaneja.

No segundo capítulo, abordo a história do milho e sua influência na culinária brasileira ao longo dos tempos. Inicialmente, investigamos o cultivo e uso indígena do milho nas Américas, focando nos povos originários do Brasil e suas práticas de preparação e consumo. Em seguida, analisamos o impacto da colonização portuguesa no cultivo, disseminação e incorporação do milho na cultura alimentar do país, buscando compreender a importância cultural do milho, demonstrando como esse cereal tornou-se uma peça-chave em diversas receitas tradicionais e pratos regionais e, por fim, a contribuição e criatividade africana ao preparar alimentos com nosso ingrediente que se situa como objeto de estudo.

Já no terceiro capítulo, nossa abordagem concentrou-se em uma classificação espacial do conceito de *Sertão* adotado neste trabalho, bem como em uma análise mais íntima das práticas domésticas relacionadas aos usos e costumes alimentares dos paraibanos em seus lares, durante suas incursões pelo Sertão paraibano e na ocupação de novos territórios. Um ponto central dessa investigação é a relevância do milho na subsistência desses indivíduos em diferentes contextos. Para fundamentar nossas análises, recorreremos especialmente às obras de Cascudo (1933) e Freyre (1933; 1936), que tratam acerca do Sertão e seus costumes. Através dessas fontes, buscamos oferecer uma compreensão abrangente e fundamentada das práticas alimentares e da importância cultural e econômica do milho para as comunidades paraibanas no contexto do Sertão.

E, no último capítulo, com enfoque específico na História da Alimentação e sua relação com a formação da cozinha sertaneja paraibana, dedicamos atenção especial ao estudo das representações culturais. Concordamos com Jacques Le Goff (1994, p. 11), quando aponta que o campo das representações “[...] engloba todas e quaisquer traduções mentais de uma realidade exterior percebida”, e está ligado ao processo de abstração.

Investigamos como o milho, enquanto elemento-chave na culinária sertaneja, tem sido simbolicamente representado ao longo do tempo, moldando percepções, práticas culinárias e identidades coletivas. Através de análises contextualizadas, exploramos as funções sociais e culturais das representações relacionadas ao milho na construção de narrativas gastronômicas e da memória alimentar desta região, destacando sua relevância na compreensão da história alimentar da Paraíba e na preservação de tradições culinárias regionais e nas festividades de São João.

2. INGREDIENTES: O MILHO E A HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO.

Os historiadores despertaram para o fato de que os alimentos são uma chave privilegiada para abriremos as portas à compreensão das culturas humanas e que a comida do dia-a-dia, ou aquela consumida em ocasiões especiais, é, não só uma expressão das relações sociais, mas também uma força que atua sobre a sociedade e sobre os homens (Guarinello, 2005, p. 13).

Este capítulo dedicou-se à investigação da história do milho e sua relevância na culinária brasileira ao longo dos séculos. Originário das Américas e cultivado inicialmente por populações indígenas, o milho possui uma trajetória ancestral e complexa no Brasil. Iniciando nossa análise, examinamos alguns detalhes do uso indígena do milho, apontando suas práticas de cultivo e preparação para o consumo, resgatando assim as antigas tradições alimentares dessa população originária. Em seguida, direcionamos o olhar para o período da colonização portuguesa e suas implicações sobre o cultivo e consumo do milho, bem como suas influências no panorama mais abrangente da cultura alimentar brasileira. Através desta abordagem, discutimos algumas das múltiplas camadas de interação entre diferentes culturas, destacando as dinâmicas sociais e os intercâmbios culturais que moldaram a trajetória do milho na culinária do país. Ao contextualizar essas transformações históricas, compreendemos a importância do milho não apenas como um alimento essencial, mas também como um elo significativo entre o passado e o presente, enraizado nas práticas culinárias e na identidade do povo brasileiro.

De maneira geral, o presente capítulo contempla a rica história do milho na culinária brasileira, que compreende o recorte desde as suas origens indígenas até a sua posição atual na gastronomia contemporânea do país. Por meio de uma análise que envolveu distintos períodos históricos, tradições culturais e culinárias, este estudo descortinou informações preciosas sobre a intrincada interação entre comida, cultura e história no Brasil. Uma vez que ao desvendar as múltiplas facetas da presença do milho na alimentação brasileira ao longo do tempo, compreendemos como essa cultura alimentar se desenvolveu, se adaptou e se enraizou nas práticas cotidianas e na identidade culinária do povo brasileiro. Diante disso, este capítulo representa uma significativa contribuição ao campo da pesquisa histórica, oferecendo *insights* essenciais para a compreensão da dinâmica relação entre os hábitos alimentares e os contextos socioculturais, tornando-se uma fonte importante para a apreciação da cultura gastronômica nacional em sua contínua transformação e relevância contemporânea.

2.1 Trajetórias do milho pela civilização Ocidental

No final da década de 1940, Carl O Sauer traçou a amplitude geográfica da adoção da cultura do milho entre os povos americanos. Em *Handbook of South América Indians* (1947), o autor registra que o milho era cultivado desde os tempos remotos, do Missouri até a ilha de Chiloé no Chile, com exceção apenas das terras mais altas da cordilheira dos Andes. Em muitas dessas áreas, o cultivo só foi possível graças a um trabalho sistemático de seleção de sementes e melhoramento genético realizado pelos vários povos que habitavam essa imensa zona, e embora não estivessem na cordilheira, os guaranis eram produtores e consumidores de milho, como pode ser observado até hoje, de modo inequívoco na culinária paraguaia e nas do Sudeste e Centro Oeste do Brasil.

A referência, considerada principal, acerca da história do milho é o livro de Arturo Warman (2003) com título peculiar: *Corn and Capitalism, how a bastard bothanical grew into global dominance?* Acreditamos que o termo “bastardo”, usado por Warman para definir a história do milho – um título que inclui uma palavra que muitos podem considerar excessivamente forte: “bastardo” –, esteja relacionado com a ausência ou desacordo sobre o progenitor do milho transforma uma palavra tão forte em nada mais do que um adjetivo sem ofensas. Segue o autor: “Aqui [bastardo] será adotado no sentido de uma pessoa que saiu de sua antiga órbita social, de alguém que permanece fora do sistema de normas aceitas” (Warman, 2003, p. 11).

Warman (2003) parecia profetizar, e o milho entrou no sistema mundial exatamente dessa maneira. As elites esclarecidas usavam o milho nesse sentido: como um objeto desprezível sujeito à discriminação. O milho carregava o estigma de ser estrangeiro, estranho, pobre. Os ricos o julgaram e, inicialmente, não os comiam. Os pobres, pelo contrário, abriram-lhe as portas, abraçaram e adotaram seu consumo. Este cereal compartilhava o destino dos pobres, dos mestiços, dos impuros; prosperou praticamente em todos os lugares, era um aventureiro, um colonizador de novas terras, um daqueles que ajudaram a moldar o mundo moderno desde as margens distantes, os Sertões. O milho estava quase ausente das metrópoles coloniais atribuídas à construção do mundo moderno. Contudo, estava nas fronteiras, de onde o mundo moderno surgiu efetivamente em virtude de muito trabalho duro, imaginação e inovação.

Apesar de hoje seu cultivo ter se tornado uma *commodity*, pelo baixo custo e facilidade de produção, o milho poderia se tornar uma ferramenta importante contra a fome em diversas regiões do mundo. A planta do milho é uma gramínea anual gigante, pertencente à família

gramineae, faz parte da subtribo *maydeae* que possui cinco gêneros, três deles americanos e dois orientais, sendo a única espécie do gênero *Zea*. Dentro da nomenclatura científica é conhecido como *zea mays*, nome atribuído por Carolus Linnaeus – fundador do sistema de nomenclatura binomial para os seres vivos – na primeira metade do século XVIII (Warman, 2003).

Em 1591, em um dos primeiros registros escritos sobre o milho, Juan de Cardenas, médico sevilhano residente no México, publicou a obra *Problemas y secretos maravillosos de las Indias*, nele escreveu em tom entusiasmado: “O milho é uma das sementes que melhor pode ser conhecida pela estima que devemos tê-lo no mundo, e isso por muitas razões e causas” (Cardenas, 1988, p. 171).

Quatro séculos depois, essa estima pelo milho foi confirmada, e o milho é conhecido, respeitado e usado no mundo todo. Entre as virtudes do milho, Cárdenas (1988, p. 171) ressalta: “Primeiro, é difundido, ou seja, é uma semente que em climas frios, quentes, secos ou úmidos, em regiões montanhosas ou pastagens, como cultura de inverno, e de verão, irrigado ou de seca, o milho é cultivado, colhido e prospera”. Hoje, sabe-se que o milho apresenta uma tremenda capacidade de adaptação às condições ecológicas, geográficas e climáticas mais diversas, e até mesmo extremas.

À época do contato entre Novo Mundo e Europa, o milho era cultivado numa faixa que vai desde Montreal no Canadá até Santiago no Chile (Weathermarwax, 1954, p. 7), essa longa faixa territorial, com mais de 10 mil quilômetros, passou por uma variedade de condições contrastantes como desertos áridos, florestas tropicais, altas cadeias montanhosas, enormes planícies temperadas com invernos rigorosos, e os altiplanos mais altos do mundo. Ao todo, o cultivo do milho variava do nível do mar a alturas superiores a 3 mil metros de altitude.

A planta do milho necessita, em média, de um período de 120 dias sem geadas e com boa luz solar, para a correta maturação. Pois o milho é uma planta tropical e um de seus poucos pontos fracos é a baixa tolerância ao frio. A ampla área de superfície exposta, o tamanho e a disposição de suas folhas fazem com que a planta capte de forma eficiente a luz solar. A falta de chuva, por sua vez, também pode ser um algoz, principalmente em dois períodos críticos: germinação e crescimento inicial, e durante a polinização. A espiga costuma se formar na maioria das variedades comerciais com cerca de 100 dias após a semeadura – embora existam variedades que amadurecem mais cedo. Geadas e secas são os fenômenos naturais que determinam os limites geográficos do milho.

A grande adaptabilidade do milho é parcialmente atribuída às características fisiológicas e físicas desta planta, como também ao trabalho e conhecimento humano. Nesse sentido,

embora o milho seja apenas uma espécie, existe muitas espécies e variedades que o diferem enormemente. Além da questão das cores, que são quatro: branco, amarelo, vermelho e preto ou roxo; existem seis variedades principais de milho comercial: milho para farinha, milho para óleo, milho doce, milho para a pipoca, sílex e dente.

Imagem 5: Diversidade de cores entre as espigas de milho nativas



Fonte: *Google Imagens*. Disponível em: <https://images.app.goo.gl/NzxyK9sjobYrVmx28>. Acesso em: 15 out. 2023.

Cada um contando com teor de amido e texturas diferentes que satisfazem as diversas demandas. Há ainda mais variedades que não desfrutam de um expressivo mercado comercial, como o milho crioulo. A maioria das raças e variedades de milho podem ser categorizadas como acidentes da natureza, como cruzamento natural ou polinização livre; a seleção e preservação das variedades são frutos da intervenção humana e da acumulação do conhecimento agrícola. (Warman, 2003).

Nessa seara, cientistas dedicaram esforços para compilar um inventário completo das raças e variedades de milho existentes – e apesar da dificuldade para a realização desse trabalho, uma vez que a falta de consistência nos critérios usados para classificar e nomear as variedades foi um fator presente –, o qual identificaram mais de 250 raças de milho. Só no México, sua terra natal, foram pelo menos 25 raças de milho autóctones com centenas de variedades cada (Wellhausen, 1952).

Uma das características importantes do cultivo do milho é seu rendimento. A partir de uma única semente, é possível chegar a rendimentos de mais de 400 grãos. A alta produtividade

do milho é reflexo de sua alta eficiência fotossintética, de sua capacidade de transformar energia solar em matéria viva; isso está relacionado a grande área de superfície da folhagem exposta ao sol e sua capacidade de transformar a luz, além de realizar outros processos químicos complexos. O milho transforma luz, calor e outros elementos orgânicos em biomassa com a menor quantidade de resíduos, se comparado a outras culturas. Outro fator que explica o alto rendimento e exclusividade das gramíneas, é que os grãos estão concentrados em grandes espigas. Uma espiga de milho é uma verdadeira maravilha de ordem e simetria, cuja arquitetura é, ao mesmo tempo, utilitária e bonita. O alto número e a concentração de grãos de milho só são possíveis porque a espiga ocupa uma posição baixa e central no caule da planta, que permite capturar uma maior proporção de nutrientes.

No Brasil, sobretudo em roças de agricultura familiar – aquelas consideradas de pequeno porte e subsistência –, o milho costuma ser cultivado simultaneamente e, complementarmente, com outras plantas úteis. Nos sertões paraibanos, ainda hoje o milho é frequentemente cultivado com jerimum e feijões.

Imagem 6: Cultivo simultâneo das culturas de milho, jerimum e feijão



Fonte: Canal do Horticultor. Disponível em: <http://canaldohorticultor.com.br/ta-na-epoca-aboboras-e-morangas/>. Acesso em: 14 nov. 2023.

O jerimum é uma trepadeira que não compete com o milho pela luz, pois sua folhagem e a sombra que projeta restringem o crescimento de ervas daninhas e diminuem a evaporação da umidade do solo. O feijão, por sua vez, é uma leguminosa que cresce apoiando-se no caule

da planta de milho, é rico em proteínas e além de ser um excelente complemento nutricional, contribui para a fixação do nitrogênio no solo, o mesmo elemento que o milho extrai em maior quantidade para seu crescimento.

Outro fator importante para a história do consumo e desenvolvimento do milho é a rapidez da produção e a facilidade de preparo, como Cardenas (1988, p. 173) bem exemplificou: “[...] sabemos que com o trigo é necessário debulhar, moer, peneirar, amassar, levedar e cozinhar para melhora-lo e poder come-lo”, enquanto o milho simplesmente ralado e cozido dá origem a uma enorme variedade pratos, como, por exemplo: canjiquinha, xerém, pamonha, fuba, mungunzá, cuscuz, cuscuz paulista, bolinho de milho, bolo de milho, creme de milho, entre outros; bem como pode ser consumido ainda antes de estar maduro.

O milho é fácil de cozinhar e essas características traduzem-se em grandes vantagens para os produtores em termos de autossuficiência, pois pode ser consumido diretamente por quem o cultiva, não necessitando de equipamentos complementares para tal finalidade. Ou seja, o milho promove certo grau de autonomia e independência para os produtores em relação aos serviços centralizados, caros e complexos que outros grãos necessitam para serem transformados em alimentos. Em tempos de escassez, o milho tem um tempo de retorno curto e pode ser facilmente armazenado por longos períodos para o uso em momentos de necessidade. Toda transformação pode ser feita de forma caseira, com recursos próprios e sem recorrer a serviços públicos ou privados. Durante a crise, quando os serviços sociais entram em colapso ou não conseguem desempenhar suas funções de forma eficaz, a importância do milho torna-se evidente.

O interesse acadêmico e os argumentos que giram em torno do milho são anteriores às pesquisas mais contemporâneas. Desde o século XVI, houve um componente ideológico em torno do debate sobre a origem do milho, principalmente no que diz respeito à crença de que a natureza e a civilização americana eram inferiores, comparada à europeia. No cerne da questão, estava a legitimidade da dominação europeia sobre o novo mundo.

No início do século XIX, o naturalista suíço Alphonse de Candolle foi considerado o fundador do método científico utilizado para estabelecer a origem das plantas cultivadas. Segundo sua metodologia, para realizar essa tarefa são necessários quatro tipo de evidências analíticas: botânica, filológica ou linguística, histórica e arqueológica. Com referências em dados disponíveis no século XIX, Candolle expressa sua posição a favor da origem americana do milho e confirma que a planta era desconhecida no chamado “Velho Mundo” até depois do contato com as Américas. Esta hipótese continua sendo considerada válida ainda hoje, agora confirmada por muito mais dados e pesquisas (Warman, 2003).

Segundo Warman, o milho selvagem ancestral está extinto. Isso tornou as evidências botânicas confusas, embora existam dados confiáveis sobre a distribuição geográfica de variedades nativas e cultivadas da planta de milho. Os parentes indígenas mais próximos do milho, teosinto ou *Euchlaena mexicana* e *Tripsacum*, crescem exclusivamente na América e fornecem uma evidência nesse quebra-cabeça botânico. Nikolai Vavilov (1951) e seus colegas contribuíram muito para a análise da distribuição das variedades de milho cultivadas, promovendo firmemente a hipótese da origem americana do milho. A partir do final da década de 1930, os avanços na genética e na biologia celular começaram a influenciar a análise de evidências botânicas e, finalmente, ajudaram a inclinar a balança esmagadoramente a favor da origem americana da planta. Tal conclusão foi baseada não apenas no acúmulo de evidências positivas apontando nessa direção, mas também na ausência de evidências compensatórias fora do “Novo Mundo” (Mangelsdorf, 1974). Hoje existe um acordo, quase universal, sobre a origem americana do milho. Periodicamente, ecoam vozes discordantes a favor da origem asiática do milho e servem para reavivar o debate.

No século XX, surgiram novas metodologias para identificar as áreas de domesticação das plantas, predominando o critério de Vavilov (1926), pelo qual a região de máxima variação, e que inclui um alto número de espécies endêmicas, pode, em geral, ser considerado o centro de formação. Apoiados nesse critério e em função de levantamentos do número de variedades disponíveis, foram alternativamente indicados como centros de origem o Peru, a Bolívia (Grobman et al., 1961), a região entre o norte da Argentina, o Brasil, o Uruguai, o Paraguai e a Bolívia (Bierger; Paterniani 1958) e, naturalmente, a Mesoamérica.

Estudos mais aprofundados e novas descobertas arqueológicas, principalmente pelas escavações de Richard McNeish e Kent Flannery (1970), confirmaram na década de 1940 a origem mexicana do milho, e diferentes teorias surgiram a partir de então. Atualmente, está definida como sendo a região de origem a área meridional do México, e estudos das enzimas parecem confirmar que o ancestral do milho moderno é uma variedade do teosinto, o *Teosintis parviglumis*.

Diante disso, foi a partir da década de 1940 que as evidências arqueológicas, complementadas pelo conhecimento botânico, vieram para resolver o mistério da origem do milho. Em 1948, escavações realizadas por McNeish na região Mexicana de Tamaulipas, descobriram restos de milho, incluindo espigas do tamanho de um dedo mindinho, datadas de 10 mil anos AP. Ele determinou que, dada a idade e o tamanho pequeno dos achados, este deveria ter sido o milho domesticado, que servia como produto da prática agrícola. Outras escavações no norte do México e no sudoeste dos Estados Unidos, apresentaram resultados

semelhantes, no Brasil, o registro mais antigo foi encontrado na Amazônia e data 7,8 – 7,2 mil anos AP (Dória, 2021).

Muitas perguntas sobre a história do milho permaneceram sem resposta, no entanto, apesar da profundidade histórica dessa sequência, quem poderia ter sido o ancestral selvagem do milho? A própria “paternidade” do milho é uma questão que permanecia sem resposta. As hipóteses estabelecidas sobre esse assunto convergiram sucessivamente, mesmo que seus respectivos apoiadores, às vezes, se separassem em campos acadêmicos divergentes. Uma posição, encabeçada por Mangelsdorf (1974), sustentava que o milho selvagem, hoje extinto, foi o predecessor imediato do milho. Outra hipótese muito próxima, apresentada por Paul Weatherwax (1954), postulava que o milho e seus parentes mais próximos, especialmente o teosinto, derivavam de um ancestral comum: uma gramínea hoje extinta.

Um número expressivo de pesquisadores favorece o reconhecimento do teosinto como o ancestral selvagem imediato do milho. Esta planta selvagem era onipresente em algumas regiões do México e América Central. Produzia grãos comestíveis duros e muito menores do que os que observamos nas variedades contemporâneas de milho.

O milho, em seu estado natural, é incapaz de dispersar suas próprias sementes, por isso, os cultivadores nativos e “guardiões de sementes” desempenharam um papel ativo na coleta de sementes, no cultivo de mudas e plantas jovens. Esse conhecimento e as ações dele derivadas, como a hibridização para adaptá-las e melhorá-las, constituíram uma herança coletiva. Assim, podemos atribuir o legado de conhecimento aos povos originários americanos que cuidaram, nutriram e melhoraram o milho.

No Brasil, o milho duro – uma variedade primitiva mais resistente as pragas, na qual cada grão era ainda recoberto –, difundiu-se na Bacia Amazônica e no Nordeste, continuando sua penetração até o Sul do país em direção à Argentina, onde pode ter representado uma cultura mais adequada a populações em uma fase inicial da agricultura, mantendo as características ainda primitivas. No norte da América do Sul, o milho foi difundido a partir do Equador, Peru e Bolívia, sofrendo ação humana em sua seleção e cruzamento, dando origem as diversas variedades de milho amiloso e milho doce, ainda hoje presentes no mundo andino. O milho, rico em amido, é mais adequado ao preparo de bebidas fermentadas como a chicha, de pães e tortillas, mas, por apresentar um endosperma mais mole, é também mais frágil às pragas. Da Bolívia, as variedades desse milho teriam se desenvolvido rumo ao sul, na direção da Argentina, Uruguai, Paraguai e do sul do Brasil, permitindo assim, a presença dessas duas famílias distintas de milho na parte meridional da América do Sul (Dória, 2021).

Essa teoria da dupla difusão encontrou recentemente um aporte teórico importante, com

a tese do pesquisador Fábio de Oliveira Freitas (2001)⁹, no qual mostrou que as variedades de milho achados arqueológicos do Vale do São Francisco, registram maior proximidade genética com o milho mesoamericano que com o andino. Constatando a ampla e heterogênea difusão geográfica, pode ser importante imaginar como se deu essa difusão na América do Sul, quais etnias introduziram o milho e de que forma se deu esse intercâmbio.

Os achados arqueológicos no Planalto Central indicam que o milho se difundiu na América do sul entre populações que praticavam caça-coleta, e não entre grupos de agricultores sedentários. Com isso, o milho não determinou uma mudança profunda da estrutura produtiva. Um exemplo clássico é o caso do milho de pipoca argentino, levado aos Estados Unidos na década de 1920, e que posteriormente foi identificado como parente próximo do milho encontrado na gruta de Tehuacan, datado de 5 mil anos AP. Portanto, sua penetração na Argentina deve ter sido muito antiga, passando de mão em mão, por troca, presente ou captura, entre grupos étnicos que se encontravam em situação de caça-coleta (Warman, 2003).

A arqueologia indígena nos ensina que os diversos povos que formam esse contingente desenvolveram-se no médio Amazonas, onde se formaram as várias línguas, sendo de família linguística do tronco Tupi, da região do Guaporé, que data de, aproximadamente, 5 mil anos AP, e o tronco tupi-guarani aproximadamente 2,5 mil anos AP. Esses nativos migraram para o sul, pelo leste próximos à cordilheira, onde pela altura da Bolívia e do Acre adotaram o milho e outros vegetais, que levaram até a altura do Paraguai, seguindo em direção ao mar até São Paulo, e descendo até o Uruguai e o norte da Argentina (Dória, 2021).

Como percebemos, é evidente que os nativos originários já possuíam um conhecimento prévio sobre o milho e já o incorporavam em suas práticas alimentares de diversas maneiras, como documentado historicamente. A presença do milho na dieta nativa, antes da chegada dos colonizadores, indica sua familiaridade e adaptação ao cultivo desse grão. Fosse através do consumo direto dos grãos, da criação de preparações culinárias e de bebidas ou da utilização de técnicas agrícolas específicas para o milho, os indígenas demonstraram um profundo entendimento das potencialidades desse alimento. As formas variadas de consumo e o

⁹ “No caso do milho, três padrões/grupos principais de alelos do gene *Adh2* foram encontrados, baseados principalmente em regiões de microsatélites. Os três padrões estão presentes na região de origem do milho, na América Central, e foram observados na América do Sul, mas nesta última região eles não estão homogeneamente distribuídos. Um primeiro tipo, aparentemente o mais simples, primitivo, está presente praticamente apenas na região da Cordilheira dos Andes. Os outros dois tipos se fazem mais presentes na região das terras baixas da América do Sul, sendo que um deles se encontra somente na parte leste do continente, ao longo das bacias hidrográficas dos rios São Francisco e Paraná-Paraguai. Este padrão é um fenômeno antigo, como demonstram as amostras arqueológicas e sugere a ocorrência de duas levas principais e independentes de entrada e difusão de espécies distintas de milho no passado. A primeira leva deve ter ocorrido por volta de 5 mil anos AP, e uma segunda por volta de 2 mil anos AP. Uma terceira, mais recente ainda é possível ter ocorrido, seguindo mais ou menos o caminho da segunda, mas ficando restrita a região leste do Brasil” (Freitas, 2001, p. 13).

conhecimento em torno do milho, não atestam apenas a riqueza das práticas alimentares indígenas, mas também ressaltam a importância do milho na alimentação nas Américas pré-coloniais.

2.2. Milho de mão em mão: usos do milho pelos indígenas, colonizadores e africanos

Este subitem do segundo capítulo buscou mapear esse processo, rastreando a transformação dos principais pratos à base de milho no Brasil. Desde os “modestos mingaus e ensopados simples”, até pratos mais elaborados como o cuscuz e o mungunzá, testemunhamos uma ampliação significativa da sua utilização e valorização na culinária brasileira. Através dessa investigação, foi possível compreender não apenas as mudanças nas práticas alimentares, ao longo do tempo, mas também as complexas dinâmicas sociais e culturais que influenciaram a incorporação e valorização do milho como elemento central na rica tapeçaria gastronômica do país. Desvendar essa trajetória histórica, permite-nos vislumbrar o rico patrimônio culinário brasileiro e suas conexões com a identidade e a memória coletiva desta sociedade.

Quando olhamos mais de perto os povos indígenas em sua existência culturalmente plural, salta aos olhos as diferenças em suas dietas, incluindo a preeminência do milho em certos povos, e o papel secundário da mandioca entre eles. Assim, a cultura do milho ou da mandioca pelos povos originários, mesmo que relacionados entre si, tiveram um papel fundamental de marcadores culturais que diferenciavam esses povos e que contrapõem territórios, do ponto de vista da alimentação dentro do próprio país.

Além dos povos originários, ao longo da história, recebemos diferentes contingentes de colonizadores, europeus majoritariamente portugueses, que viam no milho inicialmente apenas uma solução para a ração animal e, posteriormente, alimentação de povos escravizados oriundos de diferentes partes do continente africano, que muito contribuíram para o desenvolvimento de inúmeros usos para este cereal, como o uso da mão de pilão e das peneiras, para que produtos como o fubá aparecessem.

Alguns dos primeiros cronistas do Período Colonial que estiveram no Brasil, registraram a ocorrência do milho zaburro. A primeira menção ao milho encontra-se no Relato do Piloto Anônimo, documento da viagem de Cabral em 1500. Nos manuscritos, a nomenclatura para se referir ao milho é ampla, lê-se a profusão de termos: “o milho-maçaroca, que em nosso

Portugal, chamam zaburro e nas Índias Ocidentais maíz, e entre os índios naturais da terra, abati” (Hue¹⁰, 2008, p. 86).

O trecho apresenta informações valiosas sobre o registro da presença do milho no Brasil. Essa menção, encontrada no Relato do Piloto Anônimo, que descreve a viagem de Cabral em 1500, é considerada o primeiro registro da presença do milho autóctone no país. O texto destaca a diversidade de nomenclaturas utilizadas pelos cronistas da época para se referirem ao milho, com termos como "milho-maçaroca", "zaburro" e "maíz" nas Índias Ocidentais, e também menciona a denominação do milho pelos índios nativos da terra como "abati". Essa variedade de termos revela a complexidade das interações culturais e linguísticas que ocorriam no contexto da chegada dos europeus ao Brasil, demonstrando como o milho rapidamente tornou-se um elemento relevante na paisagem alimentar do país e como a sua presença estava interligada aos diferentes povos que habitavam a região. Através desses registros, os historiadores têm uma oportunidade única de rastrear a trajetória e a disseminação do milho em terras brasileiras desde o início da colonização, contribuindo para uma compreensão mais profunda da história da alimentação no Brasil Colonial.

Para Dória (2021), nessa época os portugueses estavam confundindo o milho com o zaburro ou “milho da Guiné” ou ainda “milho dos negros”, ambos cultivados no litoral seco saariano – provavelmente o sorgo *grundinaceum* que ainda era diferente da espécie de sorgo ou milheto *panicum mileaceum*, que a há muito se cultivava em Portugal.

Hans Staden (1974 [1557]) menciona apenas duas vezes o milho em seus relatos. Na primeira, fala diretamente sobre o milho chamado *abati*¹¹, que, no litoral paulista, amadurece em novembro, evidentemente referindo-se ao milho verde ainda imaturo, usado para fazer cauim, ou caxiri – dependendo da região, a bebida alcoólica fermentada de milho brasileiro – acrescentando “[...] empregam também aí a raiz de mandioca, de que misturam um pouco. Logo que voltam de sua excursão guerreira com abati maduro, preparam a bebida e devoram nessa ocasião os seus inimigos” (Staden, 1974 [1557], p. 77). Em um segundo momento, Staden (Staden, 1974 [1557], p. 112) parece confundir o milho (*abati*) com a mandioca, de acordo com a forma como escreveu, “Conforme seu costume, preparam uma bebida de raízes de abati, quando querem comer um homem”. Apesar de Staden ter passado dois anos como cativo dos índios, e ter escapado de ser devorado por essa tribo de tradição antropofágica, o milho não foi citado em nenhum momento como alimento, apenas como complemento da dieta, usado para a

¹⁰ Sheila Moura Hue. **Delícias do descobrimento**: a gastronomia brasileira no século XVI. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2008.

¹¹ Nomenclatura de origem tupi, adotada pelos povos tupinambás.

elaboração dessas bebidas alcoólicas. Talvez o fato possa ser justificado pela posição geográfica da região que Staden permaneceu – a faixa litorânea entre São Paulo e o Rio de Janeiro –, pelas condições climáticas e se o solo era pouco adequado ao cultivo do milho; talvez, por isso, a mandioca predomine.

Pode-se localizar maiores detalhes nos cronistas franceses que estiveram em maior contato com a região do atual Nordeste, desde o Maranhão até o Rio de Janeiro, como André Thevet (1954 [1558]), que também cita o uso do milho na elaboração apenas de bebidas

[...] cauim, beberagem feita de uma espécie de sorgo chamado avati, cujos grãos são do tamanho de ervilhas. Há avati preto e branco. A maior parte da colheita é empregada no fabrico desta bebida, para o que ferve se o avati juntamente com outras raízes, obtendo se um licor de coloração semelhante ao vinho clarete. Esta beberagem é muito apreciada pelos selvagens, que com ela se embriagam, tomando a como nós outros bebemos vinhos, conquanto seja o cauim espesso como mosto de vinho (Thevet, 1954 [1558], p. 89).

Thevet volta a citar o milho outras vezes, sempre associando-o ao preparo do caium, às vezes relacionado à mandioca. Outro francês cita o milho em seus relatos, D'Abbeville (1614), mencionou o milho para o preparo do caxiri, em associação ao caju, e descreve que o alimento básico da dieta desses povos era mesmo a mandioca. Jean de Lery, também francês, cita o uso do milho principalmente para o preparo de caium, no Rio de Janeiro.

Botânicos e cronistas holandeses que conheceram principalmente a região do Pernambuco e Paraíba, como Piso (1648) e Marcgrave (1648), fazem relatos muitos semelhantes aos dos franceses. Citam o milho principalmente no preparo do caxiri, mas não como principal alimento utilizado. Vale notar como Macgrave registra a grande variedade de frutos e tubérculos com a qual era feita a bebida

A todos os frutos preferem os pomos silvestres chamados **Acajú**, porque são muito sumarentos e servem de alimento e bebida. Fornece-lhes uma bebida espirituosa que, depurada de borras, pode durar muito tempo, além das ótimas castanhas que se podem guardar para provisão. [...] Também de outros frutos, principalmente **pacoba, ananás, mangaba, ianipaba, caragatá**, espremidos, fabricam vinho ou bebida espirituosa semelhante, não menos capazes de embriagar. **Das raízes da mandioca, batata, do milho turco, arroz que, mastigadas**, são cuspidas com a saliva, se fazem também outras bebidas. Guarda se o esputo em vasos por tanto tempo até que ferva e expulse as impurezas. Estes vinhos, mais cedo ou mais tarde, vem a fermentar, conforme a natureza dos sucos espremidos destas plantas e destes frutos, se são mais doces, ácidos ou amargos (Macgrave, 1648, p. 65, Grifos nossos).

Os primeiros relatos mostram, portanto, um uso esparsos do milho ligado ao preparo do caium e todos confirmam que na alimentação do dia a dia, a mandioca era dominante entre esses grupos indígenas da faixa litorânea.

Importante também é perceber o olhar dos estrangeiros, no século XIX, que escreveram sobre o milho na alimentação local. Um dos mais famosos naturalistas que visitaram o Brasil nesse período foi Alexander Von Humboldt, em seu livro *Narrativas pessoais sobre viagens para a região equinocial do novo continente* (1814). Ele descreve, em detalhes, a cozinha brasileira e cita o milho em diversos momentos, mostrando como o milho era um alimento base, cultivado por indígenas em todo o Continente Sul-americano, suas respectivas variedades, com cores, sabores e texturas diversas, usado em diferentes preparações. Utilizado principalmente em forma de mingaus, massas cozidas como a pamonha e fermentado, as famosas bebidas alcóolicas ou cauins (caiunagem)¹². Ele também descreve como o milho, para muito além de ser apenas ingrediente base de uma dieta, era considerado como tendo uma importante significação cultural e religiosa, comumente empregado em cerimônias religiosas e era associado com abundância e fertilidade.

Em seu livro *Viagens ao interior do Brasil* (1820), Auguste de Saint Hilaire, outro importante naturalista que registrou em seus escritos detalhes sobre a alimentação no Brasil à época, relata basicamente os mesmos usos do milho que Humboldt, outra referência da época, os naturalistas Johan Baptist Von Spix e Carl Friedrich Phillip von Martius, além das observações feitas anteriormente, também inclui o preparo de pães de milho em seu livro *Viagens pelo Brasil* (1823).

Comparando os relatos dos diversos naturalistas/viajantes que estiveram no Brasil, fica evidente que todos concordaram que a alimentação era diversa, com uma boa variedade de lavouras, frutas e animais para o consumo. A maioria exaltava a importância das tradições culinária indígenas, em seu esplendor de preparos avançados e técnicas culinárias como refino do polvilho, fermentação alcóolica nos cauins, fermentação acética no tucupi, preparo de farinhas, gomas, cozimentos no vapor, grelhados, assados, uso de avançadas técnicas de churrasco e defumação através do móquem, entre outros patrimônios que foram adotados por toda população.

Também ressaltam que já podia se perceber influências europeias na alimentação comum da sociedade da época, tais como: o consumo de pães, vinhos e pratos feitos a partir de carnes que eram consideradas tradicionais de diversas regiões da Europa, mas majoritariamente portuguesa. Cabe mencionar ainda outro detalhe no olhar dos naturalistas, que foi a associação

¹² Vale ressaltar que o cauim também era feito com a mandioca, caju, entre outros. Para maiores esclarecimentos ver: FERNANDES, João Azevedo. **De Cunhã a mameluca**: a mulher tupinambá e o nascimento do Brasil (2003); e ainda do mesmo autor, **Selvagens Bebedeiras**: álcool, embriaguez e contatos culturais no Brasil colonial (séculos XVI-XVII) (2011).

cultural e religiosa com a comida, muitas crenças indígenas e africanas incorporavam o alimento em seus rituais e práticas.

Entre os colonizadores, um dos primeiros que tratou do tema foi Gabriel Soares de Sousa (1587)

Esse milho come a gente assado por fruto, e fazem **seus vinhos com ele cozido, com o qual se embebedam**, e os portugueses que comunicam com o gentio, e os mestiços não desprezam d'ele, e bebem mui valentemente (...) Plantam os portugueses este milho para manutenção dos cavalos, e criação de galinhas e cabras, ovelhas e porcos; e aos negros de Guiné o dão por fruta, os quais não o querem por mantimento (Sousa, 1587, p. 182, Grifos nossos).

Além disso, o cronista salienta que fazem duas colheitas por ano, principalmente na Bahia. A visão geral que se obtém dos primeiros registros do milho na alimentação do Brasil, logo após o processo de colonização, pode ser sintetizada por Câmara Cascudo (1983, p. 122), o qual escreve: “Todos os indígenas gostavam e gostam do milho, mas, na região brasileira não chegou a constituir um alimento. Mais gulodice e passatempo mastigador, roendo as espigas assadas e menos as cozinhadas, que refeição legítima.”

Segundo o relato dos cronistas, a mandioca era o alimento básico dos indígenas, e permaneceu também para eles como a fonte principal de carboidratos. Essa visão de “pão da terra”, que os portugueses encontraram na mandioca, pode ter representado um viés nos primeiros observadores que, de certa maneira, não assinalaram devidamente a presença do milho, dada a escassez de registros. Como descreveu Murra (1972), sobre o império andino, a visão europeia dos primeiros colonizadores era dirigida a um número restrito de alimentos. Ao encontrar as populações locais, buscavam identificar qual alimento era o “pão” desses povos, que pudesse assegurar a subsistência na longa viagem de volta a Europa. A mandioca, talvez pela abundância e facilidade do preparo, foi para os colonizadores das terras brasileiras o “pão da terra” que era colhido e carregado nos navios.

Notícias registradas pelos primeiros viajantes, botânicos e etnógrafos indicam uma situação variável quanto ao acesso de cada população específica ao milho. Um dos principais trabalhos na área, em que apresenta uma imagem da difusão do milho pela América do Sul, é o *Handbook of South American Indians*, de Carl O Sauer (1947), qual fornece os perfis das diferentes etnias de modo mais sistematizado, oferecendo um quadro geral dos conhecimentos acumulados pela etnografia até meados do século XIX. Em um total de 555 grupos tribais estudados, “apenas 60 desses não consomem a mandioca como alimento fundamental de suas dietas, e deles apenas 49 tinham o milho como base da alimentação, mas acompanhado de

amendoim, inhame e feijão ou outros produtos, e em apenas 8 grupos o milho era o alimento básico e reinava sozinho” (Sauer, 1947, p. 86).

A farinha de milho flocada, feita com uma massa de milho fermentada como a puba da mandioca, que era posteriormente espremida, parcialmente desidratada e depois peneirada em grandes tachos de cerâmica ou metal, e cozida, pode ser a recuperação industrial do processo artesanal indígena. Essa técnica, que recebe diferentes nomes conforme a região onde é praticada, tem uma ampla difusão não só na América do Sul, mas também nas colônias portuguesas na África, como Angola e Moçambique (Warman, 1987). A maceração em água alcalina antes da moagem, favorece a ação enzimática e a fermentação lácticas, levando a uma pré gelatinização dos amidos. O cozimento fixa as características dos amidos, tornando-se um alimento pré-cozido, que precisa apenas ser reidratado para se tornar digerível.

Também com provável influência indígena, como pode se observar a seguir em Peckolt (1878, p. 30): “Em algumas fazendas prepara-se do grão do milho já formado, mas ainda leitoso, mole, um polvilho muito delicado, chamado flor de milho”. Isto é, polvilho de milho verde, sendo preparado nos finais do XIX, e a seguir descreve um método de conservação do milho por branqueamento e seca: “Os índios cozinham esses grãos ainda moles, e secam nos depósitos, para empregá-los como provisão de viagem”. Além do preparo do polvilho e do grão pré-cozido e seco, o autor continua citando o uso do milho para preparo de bebidas alcoólicas, e em sua obra – que em suma trata as questões agrárias do final do século XIX – leva a crer que nossos indígenas herdaram algumas técnicas ancestrais andinas no processamento do milho em alimento.

Por fim, observamos que os povos originários do Brasil, ao longo de milhares de anos de consumo, dedicaram-se intensamente ao aprimoramento de suas técnicas culinárias, onde foram refinando técnicas de cocção, elaborando de extrações refinadas, defumações, fermentações, processos de fermentação alcoólica, e muitas outras técnicas elaboradas, resultando na criação de uma ampla e diversificada gama de pratos baseados no milho. Com a chegada de outras culturas, notadamente, com a do colonizador europeu, majoritariamente português e dos povos escravizados que vieram da África, o milho viu-se cada vez mais valorizado e explorado, recebendo preciosas contribuições de todos os lados. A partir dessas complexas interações culturais, o milho foi revigorado na produção e reinvenção da alimentação, desempenhando um papel crucial na construção da cozinha brasileira. Assim, mediante o intercâmbio dessas culturas, foi possível a criação de novos pratos, contribuindo para a construção de uma cozinha muito rica, única e diversa, que continua em constante transformação. Nas próximas páginas, nosso foco estará justamente em explorar essa profunda

relação entre a comida e o modo de vida no Sertão da Paraíba, evidenciando como o milho e as distintas influências culturais amalgamaram-se para conferir uma identidade gastronômica extremamente diversa, dinâmica e enraizada na história dessa localidade.

Sobre o uso do milho pelos povos escravizados, Cascudo nos oferece uma visão interessante, conforme pode ser visualizado na citação abaixo. Nela, podemos observar como os africanos já possuíam conhecimento e experiência com o milho em suas terras de origem, embora não o considerassem como base principal de sua alimentação. Ao chegar ao Brasil, os africanos trouxeram seus saberes agrícolas, aplicando-os de forma racional na produção de cana-de-açúcar e milho. Enquanto o milho era consumido cozido ou assado pelos indígenas, os africanos introduziram técnicas de moagem para a obtenção de fubá e outros mingaus, ampliando assim suas possibilidades culinárias.

[...] agricultura que o negro já praticava racionalmente, como se sabe, com a cana-de-açúcar e o milho, sendo que este último o índio só utilizava cozido ou assado, desconhecendo o processo de moagem para o fubá e outros mingaus, que o negro introduziu na nossa dieta (Cascudo, 1967, p. 108).

Além disso, o milho também foi empregado pelos escravizados em rituais, como alimento para animais e na provisão de montarias. Essas contribuições culturais e alimentares dos povos escravizados foram fundamentais para a diversificação e enriquecimento da culinária brasileira, evidenciando a importância de reconhecer suas influências históricas e suas contribuições para a formação da identidade gastronômica do país.

Saint-Hillaire (1819, p. 23) nos apresenta mais informações sobre a utilização do milho na alimentação da população escravizada, e nos diz que a preferência pela farinha de mandioca se dava porquê: “afirmam que o milho produz neles moléstias de pele, tais como a sarna, a lepra, e a elefantíase, e aqueles mesmos que o têm em abundância não o empregam senão para a alimentação dos burros, dos porcos e das galinhas”.

A citação de Saint-Hilaire lança luz sobre a relação dos africanos com o milho em sua alimentação. Segundo suas observações, os escravizados evitavam consumir o milho devido à crença de que ele poderia causar doenças de pele, como: sarna, lepra e elefantíase. Essa aversão ao milho talvez tenha sido influenciada por experiências prévias ou por conhecimentos tradicionais de suas origens africanas. Em vez disso, mesmo quando tinham acesso abundante ao milho, preferiam utilizá-lo como alimento para animais, como burros, porcos e galinhas. Essa preferência pela farinha de mandioca, ao invés do milho, na dieta dos escravizados, pode estar relacionada à familiaridade cultural com esse alimento, trazido por eles de suas terras de origem na África, bem como a sua versatilidade e facilidade de cultivo no Brasil do Período

Colonial. As escolhas alimentares dos escravizados representaram uma importante dimensão histórica que destaca como as práticas alimentares podem ser moldadas por fatores culturais, sociais e econômicos, evidenciando a riqueza e complexidade das interações entre diferentes grupos sociais no contexto da história alimentar do Brasil.

Para Freyre (1933, p. 53), a alimentação da população escravizada “[...] podia não ser nenhum primor de culinária; mas faltar nunca faltava. E sua abundância de milho, toucinho e feijão recomenda-a como regime apropriado ao duro esforço exigido do escravo agrícola”. O autor nos conduz a uma perspectiva sobre a alimentação “dos negros nos engenhos brasileiros”, durante o Período Colonial. Embora seja um tema frequentemente questionado, o autor descreve essa alimentação como sendo, talvez, desprovida de requintes culinários, mas sempre presente, nunca escassa.

Esse regime alimentar, caracterizado por uma abundância de milho, toucinho e feijão, era considerado “adequado” ao árduo trabalho exigido dos escravizados que trabalhavam na lavoura. A ênfase na disponibilidade desses alimentos essenciais, evidencia como a subsistência e o suprimento das necessidades básicas dos escravizados eram primordiais para a viabilidade econômica dos engenhos. A escravidão no Brasil foi um sistema extremamente opressivo, e a alimentação dos escravizados foi uma parte significativa de suas condições de vida.

Através disso, reconhecemos a importância de investigar a história alimentar dos escravizados, considerando-a não apenas como uma questão nutricional, mas como uma lente para entender as complexidades das relações sociais e econômicas que permearam a sociedade brasileira colonial. A compreensão dessas práticas alimentares pode oferecer uma visão mais abrangente sobre as experiências vivenciadas pelos escravizados e o papel desempenhado pela alimentação, na construção da identidade e das práticas culturais dessa parcela da população.

A contribuição africana na culinária brasileira foi importante e suas influências se fizeram notar em diversos aspectos. De maneira proeminente, destacam-se a introdução do azeite-de-dendê e da pimenta-malagueta, ingredientes tão característicos da cozinha baiana que enriqueceram os sabores e a identidade dessa região. Além disso, o quiabo e a banana ganharam maior relevância e utilização, contribuindo para a diversificação dos pratos brasileiros. Não apenas introduziram novos ingredientes, mas também trouxeram uma técnica culinária própria, que modificou algumas comidas portuguesas e indígenas, tornando-as distintamente brasileiras. A introdução de técnicas de moagem pelos africanos, possibilitando a obtenção de fubá e outros mingaus, enriqueceu a dieta e ampliou as possibilidades culinárias do país. Com isso, podemos pensar que alguns pratos à base desses três ingredientes (milho, feijão e toucinho) foram se

modificando e mantém forte presença nos dias de hoje, como: o rubacão, o mungunzá salgado, entre outros.

Outro dado interessante, nos apresenta Freyre (1933), nas casas-grandes, havia uma especialização da mão-de-obra escrava no serviço doméstico, onde dois ou até três indivíduos eram designados para trabalhos na cozinha. Geralmente, essas tarefas ficavam a cargo de mulheres, e, às vezes, homens estes considerados incapazes de trabalhos físicos pesados, mas que se destacavam na preparação de quitutes e doces. Diz Freyre (1933, p. 287), “[...] estes escravos possuíam uma habilidade e conhecimento ímpares, tornando-se os grandes mestres da cozinha colonial, cuja influência na culinária brasileira perdura até os dias atuais”. Com isso, podemos perceber que esse legado africano na gastronomia do Brasil, não apenas enriqueceu sua diversidade culinária, mas também reflete a riqueza cultural e histórica do país.

As falas de Cascudo (1967), Saint-Hillaire (1819) e Freyre (1933), nos oferecem uma visão multifacetada sobre o uso do milho pelos povos escravizados no Brasil colonial. O conhecimento prévio dos africanos sobre o cultivo e uso do milho, em suas terras de origem, foi uma contribuição importante para a diversificação da culinária brasileira. Por outro lado, observamos a preferência dos escravizados pela farinha de mandioca, possivelmente influenciada por suas crenças culturais e conhecimentos tradicionais. Essa análise leva-nos a compreender como a história alimentar dos escravizados é um reflexo das complexas dinâmicas sociais e culturais da sociedade brasileira colonial, revelando as contribuições significativas desses povos para a formação da identidade gastronômica do país. Estudar a história alimentar dos povos escravizados, não apenas enriquece nosso entendimento sobre suas experiências e resistência, mas também nos ajuda a apreciar a diversidade e a riqueza cultural presente na culinária brasileira contemporânea, fruto de uma herança histórica multifacetada.

Outrossim, podemos concluir que nos primórdios da colonização portuguesa no Brasil, o milho era considerado uma cultura de subsistência, constituindo um dos alimentos essenciais consumido, principalmente por africanos escravizados e colonizadores da base da sociedade e degradados. Seu papel era fundamental para garantir a alimentação básica daqueles segmentos sociais. Contudo, ao longo do tempo, observamos um notável desenvolvimento na incorporação do milho à culinária brasileira. Com o progresso das interações culturais e a diversificação das influências gastronômicas, o milho gradualmente expandiu suas aplicações culinárias.

Após analisarmos a trajetória do milho na alimentação brasileira, é imprescindível direcionar nosso olhar para as particularidades do modo de vida no Sertão paraibano. Nesse vasto e árido território, os sistemas alimentares moldaram-se de acordo com a escassez e/ou abundância de recursos, bem como a resiliência necessária para enfrentar as adversidades

climáticas. É aqui que encontramos uma rica tapeçaria cultural, onde o milho destaca-se como protagonista em diversas receitas tradicionais. Desde a emblemática pamonha até o nutritivo Xerém, as comunidades sertanejas desenvolveram técnicas e saberes que refletem não apenas uma tradição alimentar, mas também uma profunda conexão com a terra e seus ciclos. Nos próximos capítulos, exploraremos essas nuances gastronômicas e os sistemas alimentares que sustentam a vida no Sertão, revelando a riqueza cultural que se entrelaça com os grãos dourados do milho.

3. MODO DE PREPARO: A COMIDA E O MODO DE VIDA NO SERTÃO PARAIBANO

Ôi pisa o milho, penerô xerém
 Ôi pisa o milho, penerô xerém
 Eu num vou criar galinha
 Pra dar pinto pra ninguém

A minha terra
 Dá de tudo que plantar
 O Brasil dá tanta coisa
 Que eu num posso decorar
 Dona Chiquinha
 Bote o milho pra pilar
 Pro angu, pra canjiquinha
 Pro xerém, pro munguzá

Só passa fome
 Quem não sabe trabalhar
 Essa vida é muito boa
 Pra quem sabe aproveitar
 Pego na peneira
 Me dano a saculejar
 De um lado fica o xerém
 Do outro sai o fubá

Saculeja, saculeja, saculeja

(Luís Gonzaga - Penerô Xerêm, 1945)

Luís Gonzaga (1912-1989), conhecido como o rei do baião, destacou-se como um agente influente na preservação e exaltação das tradições e costumes do povo nordestino, refletindo em suas letras situações que exaltam o cotidiano e a cultura do sertanejo. Entre os diversos temas abordados em suas músicas, o milho figura de maneira frequente. Em uma composição particular, que consideramos emblemática, intitulada "*Penerô Xerém*", o artista utiliza o exemplo deste cereal para ilustrar a base de cinco comidas fundamentais na alimentação do sertanejo: angu, canjiquinha, xerém, mungunzá e fuba.

Nessa canção, Gonzaga argumenta que a terra oferece possibilidades muito além desses itens alimentares considerados essenciais, pois representa uma fonte de diversidade culinária capaz de proporcionar uma vida plena e satisfatória. Contudo, a condição para desfrutar dessas riquezas é o árduo trabalho de cultivo do milho e do solo em si. Fica evidente que a mensagem transmitida na música enfatiza a valorização do esforço e o compromisso com a terra, e com o plantio do milho como elementos essenciais para garantir uma existência próspera no sertão nordestino.

3.1 Conexões entre produção, circulação e apropriação da cultura do milho

Durante o Período Colonial brasileiro, o conceito de *sertão* foi utilizado como um parâmetro para representar espaços simbólicos dicotômicos, como ressalta Gilmar Arruda (2000). O sertão era compreendido como o desconhecido, uma região inóspita e selvagem, a ser desbravada pelos colonizadores. Enquanto o litoral, ocupado pela colonização representava a civilização, as áreas distantes e não colonizadas eram identificadas como sertão. Nesse sentido, ao considerarmos a interiorização da conquista na Capitania Real da Paraíba, o termo Sertão englobava uma extensa área não ocupada pela colonização, correspondendo no século XVII às mesorregiões conhecidas atualmente como Cariri, Seridó, Brejo, Curimataú, além do próprio Sertão.

A antropóloga Cristina Pompa (2003) argumenta que, à medida que a colonização avançava para o interior do Sertão, as narrativas dos cronistas cristalizavam o sertão como um lugar cultural, ao mesmo tempo em que diluíam sua concepção como espaço geográfico. Segundo Pompa, o sertão, assim como os povos indígenas que o habitavam, notadamente os tapuias, era móvel e hostil, representando um desafio à colônia. A colonização do Sertão, portanto, transformou esse lugar de um conceito abstrato de "vazio e desconhecido" em um espaço concreto e compreensível. Pompa destaca ainda a importância dos relatos dos missionários como fontes históricas.

Para perceber a construção da noção de sertão como o lugar de impunidade e heresia, uma espécie de *rifugium peccatorum* assim como o era a serra de Ibiapaba, na descrição de Vieira; espaço sem lei, exatamente como os índios, antes da catequese. Os padres, assim, tornam-se junto com seus índios, os defensores da ordem contra o caos, desta vez provocado pelos curraleiros (Pompa, 2003, p. 275).

Esses relatos perpetuaram a noção de Sertão como uma "terra sem lei", caracterizada pelo coronelismo, o cangaço e uma virilidade fundamentada na violência em defesa da honra. Dessa forma, compreendemos que o sertão colonial pode ser mais bem apreendido como uma construção simbólica, mais do que apenas como uma delimitação geográfica precisa. O Sertão estava imbuído de significados culturais específicos da época, que se alteraram à medida que a colonização avançava e esse espaço se transformava em território, ou seja, à medida que as relações de poder se estabeleciam sobre suas bases físicas. Assim, o Sertão tornou-se uma fonte rica de representações forjadas pelo imaginário social e pelas práticas culturais que se configuraram ao longo do tempo.

Portanto, o conceito de Sertão colonial pode ser compreendido como um registro simbólico, em vez de um espaço físico delimitado. O sertão era impregnado de uma carga

simbólica culturalmente construída naquele contexto, a qual foi se modificando à medida que a colonização avançava e esse espaço transformava-se em território, através do estabelecimento das relações de poder sobre suas bases físicas. Dessa forma, o sertão tornou-se uma fonte abundante de representações forjadas pelo imaginário social da época e pelas relações sociais que se configuraram ao longo do tempo.

Na Capitania da Paraíba, o dito sertão era espaço de uma população indígena diversa, do tronco Macro-Jê, conhecidos como os "Tapuia". Após o processo de colonização, matança e expulsão dos povos originários, observamos, também, a presença de uma população escravizada, livre pobre e liberta. Conforme o processo de colonização consolidava-se, o sertão tornava-se, também, um local de fuga e liberdade para onde esses grupos sociais convergiam, assim como os indígenas do litoral que buscavam afastar-se dos domínios da colonização. Em outras palavras, à medida que a colonização avançava sobre o sertão ao longo do século XVIII, a ideia de um "território sem lei", onde as estruturas judiciais do Estado tinham pouca ou nenhuma influência, não apenas persistia, mas também cristalizava-se cada vez mais.

A partir da terceira década do século XVIII, observamos um enfraquecimento da guerra pela conquista do sertão e o surgimento dos primeiros núcleos urbanos na região. Isso indica que a colonização do sertão estava se efetivando, uma vez que os indígenas do sertão deixaram de representar uma ameaça ao movimento de expansão territorial colonizador. Nesse contexto, só para citar um exemplo, começam a surgir arraiais e aglomerados urbanos no sertão da Paraíba, como o povoado de Bom Sucesso, localizado às margens do rio Piancó, evidenciando a consolidação da colonização nesses espaços.

Ainda sobre o Sertão do atual Nordeste, para Sérgio Buarque de Holanda (1998), a importância do milho e de suas técnicas de consumo para a vida sertaneja era tamanha que ele chegou a dedicar um capítulo em seu famoso estudo *Caminhos e Fronteiras*, para analisar o papel que esse produto desempenhou na cultura alimentar, e sua importância para as movimentações de povoações dos interiores do Brasil. O milho, para ele, era responsável por fornecer certas particularidades e especificidades às cozinhas interioranas e dos sertões, diferentemente do que acontecia nas demais regiões litorâneas da Colônia Portuguesa na América, onde a mandioca assumia lugar de destaque no repertório culinário cotidiano.

Isso fica evidente ao cozinheiro familiarizado com a cozinha brasileira, quando pensamos na pamonha salgada e na sopa paraguaia dos interiores do Centro-Oeste, e no fubá consumido no Sertão nordestino. A diversidade cultural presente no Sertão do Brasil, ao longo dos séculos, contribuiu para a formação de uma rica e peculiar cozinha sertaneja. No Sertão nordestino, as condições de solo e clima eram favoráveis às diferentes espécies de milho, o que

segundo Buarque de Holanda (1998, p. 188), “garantia à população um alimento que se produzia sem trabalho excessivo e que também podia ser usado na alimentação das criações domésticas”. Ademais, a principal contribuição do milho para a dieta dos sertanejos, pode ser explicada pela simplicidade das técnicas usadas na confecção de seus produtos: “Tomadas quase sem alteração aos artigos naturais da terra, essas técnicas acomodavam-se mais facilmente à vida andeja e simples de parte notável da população sertaneja” (Holanda, 1998, 188).

Pode-se dizer que há um consenso, entre os principais representantes da historiografia da Alimentação sobre o Nordeste¹³ e, em específico, o Sertão nordestino, de que a região apresenta características sociais, econômicas e culturais específicas, e que esses fatores marcaram definitivamente, a ponto de marcarem sua gastronomia e diferenciá-la de outras regiões da América portuguesa. Tais especificidades englobariam os mais diversos aspectos da sociedade paraibana, incluindo desde a economia de abastecimento, o fenômeno das povoações oriundas da fuga de escravos, êxodo e presença marcante de diversos povos originários que fugindo da “civilização” instalada na costa, buscavam segurança nos interiores, bem como o fenômeno das bandeiras.

Os bandeirantes que estiveram presentes no sertão nordestino durante o Período Colonial, eram exploradores e aventureiros oriundos principalmente da região de São Paulo, conhecidos por suas expedições chamadas de bandeiras que, inicialmente, tinham como objetivo a busca por riquezas minerais e mão de obra indígena para escravização, mas posteriormente também se voltaram para a expansão territorial. No contexto do sertão nordestino, os bandeirantes enfrentaram desafios geográficos e confrontos com grupos indígenas locais.

Nesse passo, ao mesmo tempo que as expedições se dirigiam às regiões interiorizadas do Brasil, o conhecimento nativo foi tornando-se cada vez mais importante para aqueles que iam e vinham do Sertão. E, apesar da contribuição indígena ter marcado a cultura brasileira como um todo, foi nos Sertões que podemos visualizar uma das maiores contribuições dos nativos para a sobrevivência e o estabelecimento dos europeus nos primórdios de nossa formação social.

Para aqueles que enveredavam pelo Sertão, os conhecimentos indígenas a respeito da natureza e da geografia foram fundamentais, sobretudo, se considerarmos a falta de experiência dos primeiros bandeirantes (Basso, 2012, p. 115). No plano alimentar, os exploradores,

¹³ Principalmente essa ideia está presente e pode ser encontrada em obras de Gilberto Freyre, como *Casa-Grande & Senzala* (1933) e *Nordeste* (1937).

bandeirantes e sertanistas estavam subordinados pela força da sobrevivência aos produtos, utensílios e técnicas autóctones. Além disso, a caça, pesca, a coleta e a pilhagem foram algumas das maneiras indígenas de que os sertanistas se apropriaram para saciar a fome em sua empreitada Sertão adentro. E quando nenhuma dessas alternativas mostrava-se viável, acabavam comendo animais que, a princípio, poderiam parecer repugnantes ao paladar europeu como preás, teiús, pébas, além de cobras, formigas entre outros. O relato de Thevet demonstrou como a caça desses animais era um hábito indígena muito utilizado no sustento dos viajantes.

[...] sendo a matalotagem destes homens pólvora e chumbo, passando a vida de montarias, a saber, todo o gênero de caças: veados, macacos, quatis, jacús, pombas, arribaçã, lambús, e outros muitos pássaros; e muitas vezes cobras, lagartos, formigas e sapos que dão nas arvores, e ainda uns bichos muito pequenos que se criam em taquaras e em paus pobres (Thevet, 1954, p. 216).

Para não ficar sujeito apenas ao que o meio oferecia, ao se assentarem, os primeiros sertanejos passaram a cultivar suas próprias roças para o sustento, tão logo partissem pra regiões ainda mais distantes. Dos alimentos cultivados, destacavam-se tanto o milho quanto o feijão. Ambos se adaptavam à mobilidade das gentes do Sertão, “pois eram fáceis de transportar, sem perder seu poder germinativo e podiam ser levados em grãos, ocupando pouco espaço na bagagem” (Dória, 2021, p. 74). Para Dória, é impossível não mencionar a preponderância do milho em relação ao feijão, não apenas nas viagens, mas também na ocupação de novos territórios Sertão adentro. Se nas capitais e regiões litorâneas o milho estava longe de ser lavoura exclusiva, sendo por muito tempo desprezado pelos colonizadores e consumidos apenas em momentos de carestia, na mobilidade da atividade pecuarista e nas zonas de expansão pelos Sertões, ele foi lavoura predominante, considerado o verdadeiro pão da terra.

A indispensabilidade do milho e de seus pratos derivados estava ligados à sua adequação e a mobilidade que essas atividades requeriam: alimento fácil de transportar em distâncias consideráveis, demandava pouco tempo de cultivo e mesmo assim não deixava de ser substancioso. “Os grãos podiam ser plantados a qualquer momento, começando a germinar em um período curto de três meses” (Dória, 2021, p. 75).

E, a partir dessa culinária circunstancial, pode ser descrita como fruto da interação entre os costumes das tribos indígenas da região, dos escravizados, libertos e quilombolas, bem como de outros viajantes e exploradores que passaram pela região, é que surgiu o que se pode chamar Cozinha Sertaneja Paraibana. Diante das distintas culturas e necessidades alimentares, surgiram pratos simples que se tornaram populares e característicos dessa região, com base em ingredientes como milho, feijão e alguma fonte de proteína, frequentemente o bacon ou toucinho: o mungunzá nordestino e seu correlato sulista feijão tropeiro, revelando a riqueza da

história alimentar do Sertão brasileiro. Através de pratos como o milho verde assado, milho cozido, o xerém, o fubá e seus derivados, como: bolos, angus e papas, o mungunzá, o cuscuz, a pamonha e a canjica; é possível vislumbrar as influências e a criatividade gastronômica que surgiram da confluência de diferentes tradições culinárias, e como a culinária sertaneja tornou-se uma expressão da identidade cultural dessa região.

O Xerém assemelha-se ao cuscuz na “simplicidade” da preparação e diversidade de preparações a que se presta. Ele é uma preciosidade como ingrediente do “menu” sertanejo. Em sua preparação artesanal, era o resíduo grosso que ficava retido na urupema¹⁴ quando se peneirava o milho seco moído. Com a urupema em movimento para a frente e para trás, sacudia-se a casca que acumulava junto com o xerém. Em seguida, essa massa grossa era colocada em vasilha com água fria para retirar o restante da casca que flutuava. Completa a limpeza, escorria-se o Xerém e colocava para cozinhar em uma panela com água fervente e sal, fogo baixo, mexendo de vez em quando para não grudar, até que esteja macio e cremoso. Cozinhar na água e sal é a forma básica de preparo, consumido em tempo de seca; na fartura pode ser misturado ao leite, nata, manteiga, queijo, ovos, carne de qualquer tipo, linguiça, galinha etc. Substitui o arroz ao acompanhar picado (sarapatel)¹⁵, peixes ensopados, feijão, tripas, miúdos e afins. No sertão, raramente é preparado de forma doce, no que se diferencia do cuscuz e do mungunzá.

¹⁴ Segundo Cascudo (1998, [1954], p. 896), no seu **Dicionário do Folclore Brasileiro**, a urupema é “um cesto raso ou chato, circular, côncavo, feito de um tecido de palha de uru ou uruba (marantácea), ou da taquara (gramínea), preso ao arco de um cipó grosso, resistente, apropriado [...]. Espécie de peneira grossa [...], é um utensílio originário da cozinha dos índios”.

¹⁵ Tomando como referência Cascudo (1998, [1954], p. 807), o sarapatel é um “prato feito com sangue e miúdos de porco ou outro animal, condimentado com as especiarias clássicas, salsa, louro, coentro, cebola, alho, cominho, cravo e previamente lavada com limão. Come-se com farinha.

Imagem 7: Urupema de uruba.



Fonte: Mercado Livre. Disponível em: www.mercadolivre.com.br. Acesso em: 12 mar. 2024.

Imagem 8: O grão do milho quebrado em xerém



Fonte: Organi. Disponível em: <https://organi.com.br/produto/milho-xerem-puro-milho-nao-transgenico-organi-1kg/>. Acesso em: 12 mar. 2024.

Canjiquinha, quirela, ou quirera são denominações que o Xerém nordestino recebe nas bandas da minha terra, Paulistânia da cozinha caipira do interior de São Paulo e Minas Gerais. Em todo Nordeste, é encontrado em feiras, mercados e em quaisquer locais de venda de alimentos e faz parte da relação entre o sertanejo e a alimentação cotidiana. Comida de consumo diário, textura cremosa, reconfortante, seu emprego no sistema alimentar sertanejo assemelha-se ao mungunzá; pode ser servido com leite, manteiga, nata, ovo ou queijo no café da manhã e ceia. No almoço, acompanha feijão e alguma proteína animal, algumas vezes cozido junto às

carnes. Com manteiga ou em pedaços depois de frio é consumido como aperitivo. Desta forma, percebe-se que o xerém está presente em variados pratos para qualquer das refeições.

Vejamos a receita, passo a passo, de como se prepara um Xerém com Galinha

1 galinha “cevada”
1 limão
4 colheres de sopa de vinagre
sal e pimenta do reino o quanto baste
colorau o quanto baste
3 dentes de alho amassados
3 tomates picados
3 folhas de louro
1/2 colher de café de cominho
1 cebola da terra picada pequeno
1 xícara de coentros e cebolinha picados
3 xícaras de Xerém de milho

Método de preparo: limpar e cortar a galinha nas juntas, incluindo pés, pescoço e miúdos, lavar em uma vasilha com água esfregando o limão. Secar e colocar os pedaços na panela em que vai cozinhar, juntar o vinagre, o sal e todos os temperos verdes e secos. Esfregar os temperos em todos os pedaços de galinha, cobrir e deixar descansar para pegar gosto. Levar ao fogo baixo para cozinhar, pingando água quente aos poucos até que esteja macia. Depois de cozida, retire a folha de louro e reserve os pedaços de galinha. Acrescente água quente ao caldo grosso que ficou na panela, corrija o sal e junte o xerém para cozinhar. Servir quente, em travessas separadas (Suassuna, 2010, p. 50).

Ao analisar a receita de Xerém com galinha, observa-se uma rica tapeçaria de práticas tecnológicas rurais que permeiam a produção, manipulação e consumo do milho na região da Paraíba. O emprego de técnicas tradicionais e utensílios específicos, revela a intimidade cultural e a adaptação ao ambiente local. Um aspecto interessante é a aplicação do costume de esfregar limão no frango, uma prática amplamente difundida no Nordeste brasileiro, que, além de conferir um sabor característico, também pode ter implicações na preservação e higiene dos alimentos. A técnica do "pinga e frita" também emerge como uma estratégia culinária peculiar, em que a galinha é frita na própria gordura, resultando em uma textura única e em uma base para a elaboração de um caldo encorpado e saboroso.

É interessante notar que, durante o processo de fritura intercalado com adições de água, a galinha vai cozinhando aos poucos, resultando em uma textura macia e suculenta. A prática

de servir as carnes em travessas separadas também revela uma preocupação com a apresentação dos pratos e talvez também um reflexo das tradições de partilha presentes na cultura local. Essas receitas simples e saborosas são testemunhos da capacidade dos povos que habitavam o Sertão de adaptar-se e transformar ingredientes em sabores únicos e significativos, transmitindo sua história e tradição por meio da comida.

3.2 Sistemas Alimentares, o milho e o desenvolvimento da cozinha sertaneja

Neste tópico, trabalhamos as tecnologias rurais empregadas na produção, manipulação e consumo do milho na região. Procuramos investigar as práticas envolvidas em sua cultura: as principais formas de preparo e consumo, as técnicas e os utensílios utilizados em seu processamento alimentar, atentando as possíveis diferenças na destinação dada aos vários produtos fabricados do milho na Paraíba.

O estudo desse produto se torna ainda um instrumento para refletirmos sobre as trocas culturais no âmbito da alimentação que ocorrera na Paraíba. Pensando também na patrimonialização da alimentação, apontamos as transformações das representações associadas ao espaço social e cultural alimentar, os objetos e as habilidades utilizadas para cozinhar, conservar e consumir alimentos, bem como os códigos sociais, “os modos de cozinhar” e os “modos de comer e beber”, caracterizando-os como objetos culturais portadores de história e identidade.

De acordo com Jean Pierre Poulain, em sua obra *Sociologias da alimentação*: “A patrimonialização de um sistema alimentar emerge num contexto de transformação das práticas alimentares vividas no modo de degradação e mais amplamente no do risco de perda da identidade” (Poulain, 2004, p. 38). É com essa noção de valorização dos saberes das cozinhas regionais, que pretendemos desenvolver este capítulo.

A relação dos colonos com o sertão teve início tão logo eles começaram a apostar em terras brasileiras, no século XVI. Como aponta Rafaela Basso (2021, p. 77) “com ou sem financiamento da Coroa Portuguesa, mas estimulados pelas conquistas dos espanhóis na parte ocidental da América do Sul, eles se embrenharam por terras distantes e remotas conhecidas por aqueles tempos como sertões”.

Como já pontuamos, o termo Sertão designava toda a dimensão interiorana do território português nos primeiros tempos, ou seja, todas as regiões distantes das zonas de ocupação mais próximas ao litoral. Em um dos poucos trabalhos sobre a cozinha sertaneja, Ana Rita Dantas Suassuna (2010, p. 8), em seu livro *Gastronomia sertaneja: receitas que contam histórias*, nos diz que “Compreendi melhor o quanto as condições socioambientais do Sertão, por serem muito

fortes, interferem diretamente no tipo e no modo de preparar os alimentos. São genuínas, mas distintas, as comidas de inverno, de estiagem e de seca”.

Essa citação oferece uma perspectiva sobre a cozinha sertaneja, destacando como as condições climáticas e socioambientais da região exercem uma influência direta na culinária local. A referida compreensão reforça a importância de considerar o contexto específico em que a alimentação era produzida e consumida. Reconhecendo, nesse sentido, que as particularidades climáticas e as variações sazonais do Sertão moldam, de certa maneira, os tipos de alimentos disponíveis e os modos de prepará-los. Ao mencionar as comidas de inverno, de estiagem e de seca, a autora nos remete a uma relação intrínseca entre o calendário sazonal e a dieta sertaneja. A busca por alimentos que possam resistir às adversidades climáticas, como secas prolongadas, é uma característica marcante da culinária da região, levando ao desenvolvimento de práticas culinárias adaptadas às diferentes condições do ambiente.

Essa perspectiva, histórica e ambiental, revela como a culinária sertaneja é fortemente enraizada em suas tradições e no conhecimento acumulado, ao longo do tempo, pelas comunidades locais. Ao considerar as influências das condições socioambientais na alimentação do Sertão, podemos apreciar melhor a riqueza e a complexidade da cultura gastronômica dessa região do Brasil.

No contexto dos Sertões, embora o milho estivesse presente em seus espaços abertos, ele passou por um intenso processo de invenção cultural, adotando diferentes formas de preparo e consumo que nem sempre refletiam as tradições dos povos indígenas. Entretanto, os sertanejos preservaram o hábito de consumir o milho assado em espiga, uma prática que persiste até os dias atuais, sendo possível encontrar essas espigas sendo vendidas nas estradas de Campina Grande, em direção ao litoral ou ao Sertão. Esse modo de preparo, que exige poucos utensílios ou tecnologias, é especialmente adequado para atender à constante mobilidade das pessoas durante suas jornadas pelo interior da região.

Imagem 9: Milho verde assado



Fonte: Google Imagens. Disponível em: <https://www.portaldasmissões.com.br/site/view/id/1659/milho-assado.html>. Acesso em: 12 mar. 2024.

O milho verde assado é muito consumido durante a plantio e costuma ser feito principalmente de duas formas: depois de retirada a palha e limpa, a espiga é espetada em pau de marmeleiro e assada no braseiro. Ou, da outra forma, a espiga fica na própria palha que funciona como invólucro para ser metida no borralho (brasas quase apagadas e cinzas quentes) do fogão, do forno, ou em fogueiras. Algumas pessoas idosas, que vivenciaram esses fatos no interior na Paraíba, nos relatam que as espigas, colhidas no sítio de suas famílias, eram enterradas no lugar onde mais tarde seria acesa a fogueira na noite da virada do dia 23 de junho para o dia 24. Assim, ao final da festa, o milho estava cozido e ainda quente. Desse modo, a permanência do consumo do milho assado em espiga entre os sertanejos, demonstra como a cultura alimentar adapta-se e mantém-se viva, refletindo não apenas a presença do milho na região, mas também a forma como ele é incorporado às práticas cotidianas e às tradições em constante transformação.

No cenário do Sertão, o milho cozido encontrou sua mais autêntica expressão, na nossa visão, por meio do mungunzá. Esse prato simplesmente exigia milho, água e um tacho. Depois de despalhadas e limpas, as espigas eram separadas em verdinhas e maduras eram colocadas para cozinhar em água fervente com sal, panela tampada e forrada com palhas mais viçosas que, segundo parece o entendimento popular, ajudam a acentuar o sabor do milho. Depois de

cozido, o milho era consumido diretamente na espiga, de forma pura ou impregnado com nata ou manteiga e acompanhava café coado.

O milho verde na espiga era comercializado no varejo (venda unitária) ou em “mão” (unidade de medida que corresponde a um conjunto de espigas de número variável, segundo padrões estaduais). Seco, o milho era comercializado em grãos. Quando no atacado ou em grosso, era vendido em sacas confeccionadas em tecido de algodão com capacidade de 60kg. Para as vendas no varejo, era usada a cuia como unidade de referência de medida. Havia a que correspondia aproximadamente a dez litros; a meia cuia cinco litros; e a básica de um litro. Portanto, era medido no varejo em unidade de volume e não de peso. As cuias para medida eram peças feitas artesanalmente em madeira resistente para as de formato quadrado, se redondas, eram confeccionadas em folhas de zinco. Eram de uso em mercearias, mercados, feiras livres, locais de produção para concretizar vendas de feijão, arroz, farinha de mandioca, goma, fava e afins.

Cascudo (1967) define a “mão de milho” como medida usada nos Sertões potiguaros e paraibanos para venda de milho não debulhado e que consta de 50 espigas. A afirmativa não corresponde ao que está registrado em outras fontes, além de haver inúmeras variações em relação ao número de espigas por “mão”.

Segundo o dicionário Aurélio: “medida usada pelos sertanejos para venda de milho não debulhado e que consta de 50 espigas em PB, PE e RN, 25 em AL, de 60 em SP [...]”. Nas feiras livres na Paraíba, as espigas na palha são amontoadas e a cada venda o vendedor agrupa na mão um conjunto de cinco unidades e conta como se fosse apenas uma. Assim, quando conta dez unidades, já obtém uma “mão de milho” de 50 espigas. No entendimento popular de determinados locais, isso representa os cinco dedos que formam a mão numa alusão a mão, enquanto unidade de medida usada na hora da comercialização. Acredito que também pode-se relacionar essa prática popular com o sistema de numeração que era usado pelos tupis, com base no número cinco equivalente aos cinco dedos da mão.

A palha da espiga de milho verde também é utilizada nesses sistemas alimentares cotidianos do Sertão paraibano, para forrar a panela em que se cozinha o milho como dito anteriormente, forrar pilão para pilar milho cru seco, fazer invólucros para colocar a massa de pamonha e atar as amarras, envolver espigas, na hora de servir o milho cozido, fazendo as vezes de guardanapo, assar o milho e alimentar animais domésticos, como porcos em ceva. A palha de milho seco também era invólucro para fumo em corda, cortado bem fininho, para fazer cigarros manuais. De tão comum, essa função teve registro na música popular.

Meu cigarro de palha,
Meu cavalo ligeiro,
Minha rede de malha,
Meu cachorro trigueiro.

(Maria Bethânia - Cigarro de palha / boiadeiro, 1981)

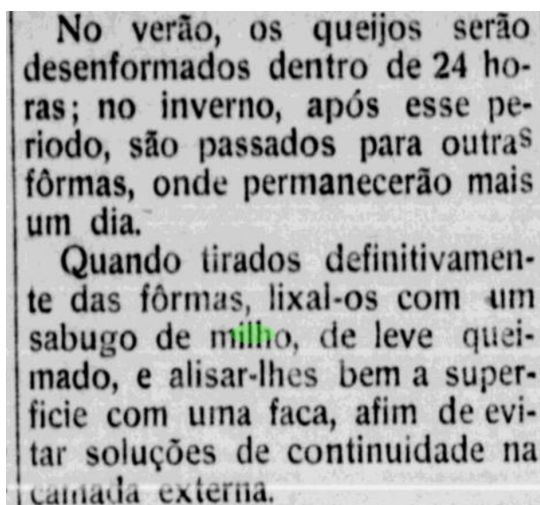
A referência da música de Maria Bethânia, de 1981, fornece um vislumbre da cultura material sertaneja, destacando fato de no Sertão, o milho desempenhar um papel multifacetado na vida cotidiana das comunidades, sendo utilizado não apenas como alimento básico, mas também como material para a confecção de uma grande variedade de produtos. A palha de milho, em particular, emerge como um recurso valioso, a prática de utilizar a palha de milho para enrolar cigarros revela uma adaptação criativa dos recursos disponíveis no ambiente sertanejo.

Essa prática não apenas reflete a habilidade dos habitantes locais em aproveitar os materiais disponíveis de forma eficiente, mas também aponta para uma relação mais ampla entre cultura e meio ambiente. A incorporação da palha de milho no processo de fabricação de cigarros não apenas evidencia a resiliência e adaptabilidade das comunidades sertanejas, mas destaca a importância da interação entre os seres humanos e o ambiente natural em que vivem.

Enrolar os próprios cigarros na palha do milho foi uma prática que caiu em desuso, juntamente com a da confecção de chinelos. Outras destinações ainda permanecem como embalar rapadura batida, doces e balas, forrar a assadeira para assar bolo de milho verde, material de combustão para acender fogo e como forragem animal, além de eventualmente ser usada como medida para artesanato popular em peças elaboradas para decoração, utilitários, símbolos religiosos e até brinquedos infantis, como bonecas ou petecas; confirmando o aforismo sertanejo que diz que do milho se aproveita tudo, até o cabelo usados em chás tem função de diurético.

O sabugo de milho verde além de alimento animal, tinha também outros usos como vedado de garrafas, latas, quartinhas de barro, cabaças, fazendo as vezes de rolha, era usado na higiene pessoal, no artesanato, em brincadeiras de criança, para ajudar na debilidade do milho seco, entre outros, como pode ser observado nesse registro de jornal de 1912.

Imagem 10: Registro do uso de sabugo de milho na preparação de queijos.



Fonte: Jornal *O Norte* 11 de junho de 1912 p. 2. Disponível em: <https://memoria.bn.gov.br/DocReader/docreader.aspx?bib=120774&pasta=ano%20191&pesq=%22os%20queijos%22&pagfis=2146>. Acesso em: 12 mar. 2024.

A maioria dos registros históricos e antropológicos sobre a alimentação dos indígenas que habitavam o atual Sertão paraibano, carecem de detalhes sobre os modos de preparo, e, como já mencionado, predominava o uso do milho imaturo, enquanto o seco era utilizado no preparo das bebidas, ou capinagem. Como se sabe, os colonizadores tiveram um papel dominante em relação às populações nativas, e, com isso, não se pode afirmar com certeza até que ponto os usos atuais correspondem a uma tradição local ou foram influenciados por costumes colonizadores, porém, dois usos tradicionais estão presentes em todo o país: a pamonha e o milho verde cozido ou assado.

Diferente da Mesoamérica e mundo andino, onde a pamonha pode ser tanto feita com milho imaturo quanto seco, no Brasil, este preparo – que pode ser doce ou salgado – faz uso exclusivo do milho verde, imaturo. Também não muito simples de explicar é a origem de alguns pratos bastante difundidos nacionalmente, como: a canjica (ou mungunzá), a farinha de milho, o fubá e o cuscuz. Sobre a origem de alguns desses pratos, diz Freyre

Do milho preparavam as cunhas, além da farinha (abatiui), hoje usada no preparo de vários bolos, a acanjic, que sob o nome de canjica tornou-se um dos grandes pratos nacionais do Brasil, apamuna - hoje pamonha - envolvida, depois de pronta, na própria palha do milho, a pipoca, que, segundo Teodoro Sampaio, quer dizer "epiderme estalada"; e ainda uma bebida fermentada, o abati (Freyre, 1933, p. 97).

A canjica do Sudeste ou mungunzá no Sertão, consiste no grão do milho degerminado e quebrado, pode ser herança de um tratamento alcalino do grão maduro (nixtamalização), de origem mesoamericana/andina. O processo de retirada da cutícula externa do milho é uma

técnica avançada de cozinha, que consiste em deixar demoradamente os grãos de molho em uma solução alcalina, que geralmente envolvia o uso de cinzas. É importante destacar que enquanto no Norte e Nordeste do Brasil a mesma iguaria é conhecida como mungunzá, no Sudeste é denominada canjica, evidenciando as variações regionais e linguísticas na nomenclatura e na preparação desse prato tradicional.

A canjica / mungunzá, desempenha um papel significativo nas festividades de São João na Paraíba, especialmente no Sertão do estado, onde recebe o nome de mungunzá. Originada a partir da técnica de nixtamalização, que remonta às civilizações mesoamericanas e andinas, o mungunzá tornou-se uma iguaria popular, apreciada durante todo o ano, mas ganha maior notoriedade e consumo durante as festividades juninas. Além da versão doce, preparada com grãos inteiros de milho branco desgerminados, leite, açúcar, canela, coco e leite de coco, é comum encontrar no sertão paraibano uma versão salgada da canjica, feita com milho amarelo, charque, carnes bovinas frescas e linguiça. Essa versão salgada reflete a adaptabilidade da canjica às preferências regionais e sua versatilidade na composição de ingredientes locais.

Nos sertões paraibanos, a versão salgada do mungunzá é um verdadeiro tesouro gastronômico, apreciado por sua simplicidade e sabor autêntico, como é possível perceber na receita abaixo

Receita do Mungunzá

3 xícaras de milho tipo canjica amarela
1 pedaço de charque
1 pedaço de costelinha salgada
1 linguiça calabresa
pés, rabo ou orelha de porco
3 L de água

Método de preparo: lave e dessalgue rapidamente as carnes, coloque-as numa panela para cozinhar demoradamente em fogo baixo até que estejam quase totalmente macias. Neste ponto, acrescente o milho seco de mungunzá e permita que cozinhe até estar macio. Retire as carnes, corte-as em pequenos bocados e devolva à panela. Consuma quente.

Desde os tempos imemoriais, essa técnica ancestral de preparo foi transmitida de geração em geração, permanecendo até os dias de hoje como uma tradição. Na preparação deste prato, nada além do essencial é necessário: o milho amarelo, as carnes e a água. As carnes em conserva, após serem parcialmente dessalgadas, são cuidadosamente cozidas lentamente, sem qualquer adição de tempero, até liberarem seus sucos e aromas. É neste caldo saboroso e salgado que o milho amarelo, previamente posto de molho ou não, encontra seu lar, absorvendo

os sabores das carnes em um casamento harmonioso de ingredientes. O resultado é uma experiência culinária sublime, em que o sabor das carnes permeia cada grão de milho, dispensando a necessidade de quaisquer temperos adicionais, como alho, cebola ou louro.

Nesta versão do mungunzá, a simplicidade é celebrada e o paladar é agraciado com a pureza dos ingredientes locais, em uma verdadeira sinfonia de sabores que cativa os corações e as papilas gustativas. Assim, essa técnica de preparo, que perdura ao longo do tempo, continua a encantar os paladares dos sertanejos paraibanos, preservando não apenas uma receita culinária, mas também a riqueza cultural e histórica dessas terras áridas e generosas.

No contexto culinário do Sudeste do Brasil, a canjica, comumente preparada com milho branco, apresenta variações significativas em comparação com suas contrapartes regionais. Nessa região, é frequente encontrar preparações que incluem amendoim na receita, conferindo-lhe um sabor característico e uma textura única.

No entanto, é importante destacar que as diferenças não se limitam apenas aos ingredientes adicionados, mas também à escolha do tipo de milho utilizado. Enquanto a canjica no Sudeste tradicionalmente emprega o milho branco em sua preparação, nos interiores da Paraíba, a versão salgada é distintivamente preparada com milho amarelo. Além disso, a versão doce pode ser elaborada tanto com o milho branco quanto com o amarelo, refletindo as preferências e tradições culinárias locais.

Imagem 11: O milho branco para mungunzá



Fonte: Empório Grãos de Ouro. Disponível em:
<https://www.emporiograosdeouro.com.br/produtos/canjica-branca/>. Acesso em: 12 mar. 2024.

Imagem 12: milho amarelo para mungunzá



Fonte: Empório Grãos de Ouro. Disponível em: <https://www.emporiograosdeouro.com.br/produtos/canjica-amarela>. Acesso em: 12 mar. 2024.

O mungunzá era especialmente apreciado pelos menos favorecidos, tornando-se o sustento próprio dos indígenas e das regiões onde o sal era escasso. Através dessa iguaria, podemos perceber como, a culinária do Sertão reflete uma profunda ligação com suas raízes culturais e com as condições socioambientais da região, trazendo em sua essência a simplicidade e a autenticidade dos sabores tradicionais.

Podemos inferir que o mungunzá tenha adquirido um lugar de destaque na cozinha sertaneja desde seus primórdios, devido à sua semelhança com sopas e papas conhecidas nas cozinhas do “Velho Mundo” e à sua significativa presença nos sistemas alimentares indígenas desde os tempos imemoriais. Essa convergência de características alimentares, provenientes tanto de influências europeias quanto de tradições nativas, pode ter contribuído para a incorporação e valorização do mungunzá na cultura gastronômica do Sertão.

Se em tempos de precariedade, o mungunzá grosso feito apenas com água era o trivial, quando a situação melhorava o prato podia receber algum outro incremento como cebolas, alho, pedaços de carnes secas ou defumadas, alho, dentre outros ingredientes que melhoravam o seu status. Na ótica de Cascudo¹⁶, a culinária portuguesa deu novas formas a essa iguaria com a intromissão do leite de coco ou de gado, e açúcar, enfeitada com canela em pó em sua versão doce. Mereceu tantas modificações, partindo do milho em grão cozido, com leite (de coco ou de gado) chamado pelo africano mungunzá.

Com o passar do tempo e, com o acesso a uma maior diversidade de produtos como o sal, o açúcar, bem como outros temperos que foram sendo aclimatados aos poucos, fez com que

¹⁶ Em Cascudo (1967, p. 143) “Era uma pasta espessa de milho cozido que a culinária portuguesa melhorou com o leite de coco ou de gado...”

receitas aprendidas com os indígenas se transformassem através da introdução de novos ingredientes, ao lado de sensíveis mudanças no seu modo de preparo. Destaca-se, nesse caso, que a mudança mais significativa que os europeus empreenderam na maneira de preparar esse prato, foi transformá-lo em uma receita doce como ainda hoje é consumida na região Sudeste, a partir do milho branco para canjica, em diferenciação de como é preparado até os dias presentes no Nordeste e mais especificamente no Sertão, em sua versão salgada, com milho amarelo e chamada mungunzá.

Todas as variações desse prato revelam como, através da criatividade, os colonizadores buscavam rememorar suas tradições gustativas, reinventando e ressignificando seu repertório alimentar com os produtos que tinham em abundância à sua disposição.

Essas nuances na preparação e no nome da canjica destacam sua importância como um elemento unificador nas festividades de São João, ao mesmo tempo em que ressaltam a diversidade cultural e gastronômica do Brasil. Assim, a canjica se torna não apenas uma iguaria culinária, mas também um símbolo das tradições juninas e da identidade regional, fortalecendo os laços comunitários e celebrando a rica diversidade cultural do país.

O trato do milho muitas vezes confunde-se com outras formas antigas de manuseio de diferentes tipos de cereais. Desses, talvez o uso do pilão, ao lado do moinho simples são os mais emblemáticos. Muitos foram os achados arqueológicos que comprovam a utilização de pedras arqueadas e algum tipo de esmagador em forma de rolo (Usher, 1993). Talvez seja a forma mais básica de triturar cereais desde a Pré-História, com o desenvolvimento da agricultura.

Quando chegaram os colonizadores portugueses ao território brasileiro no século XVI, as técnicas de moagem na Europa já estavam bem avançadas com moinhos maiores e mais complexos, utilizando sistemas de moagem com pedras e força hidráulica. Mas foi outra ferramenta ancestral de processamento do milho foi preferida: o pilão. Se os moinhos remontam ao surgimento da agricultura, a partir da região do crescente fértil, o pilão estava mais espalhado ocorrendo em diferentes culturas ao redor do mundo. Quando do primeiro contato entre o europeu e o nativo, o pilão já estava distribuído em uma ampla área por diversos grupos indígenas. Segundo Dória (2021, p. 98), “este, era usado pra pilar milho mole de forma mais grosseira. Era a massa de milho, utilizada por diversos povos e que seria aproveitada nos primeiros séculos de colonização, ainda que de forma mais restrita pelos portugueses.”

No período pré-cabralino, os indígenas utilizavam o pilão como elemento principal para o processamento do milho, mas com a chegada do Período Colonial, o monjolo tornou-se a principal técnica empregada. Esta ferramenta manual ou hidráulica se resume em uma máquina

arcaica, que conectava vários pilões que batiam em movimentos em série, movidos em geral por força das águas de um rio. Dentre outros fatores, sua eficiência no processamento do milho em maiores quantidades e velocidade o tornou preferencial em relação ao pilão. Entretanto, o monjolo, talvez por depender de água corrente para seu funcionamento como pilão para cereais, não teve no Sertão a presença marcante registrada no Sudeste, por exemplo. Esses três utensílios, principalmente o pilão e o monjolo e menos utilizado o moinho, foram fundamentais para o processamento do milho, seja por meio da pilagem ou da moagem; e foram responsáveis pela criação de pratos como o processo do milho desgerminado para o mungunzá, o xerém, a fúba e o fubá, entre outras preparações.

Descascar e desolhar o milho no pilão era tarefa executada magistralmente por mulheres, conhecidas como sulas, que em duplas cantavam toadas à medida que levantavam e baixavam a mão de pilão sobre os grãos, de forma alternada, ágil e cadenciada.

Esta sula não me deu,
Sula deu,
Esta sula não me dá,
Sula dá.
(Suassuna, 2010, p. 51).

Outro exemplo de produto feito artesanalmente era a fúba de milho, que era um alimento de sobrevivência e multiuso, feito a partir do milho seco tostado e moído em farinha. Os grãos do milho que são tostados e não estouram em pipoca, que em São Paulo chamamos piruá, no Sertão é conhecido como mururu, nestes termos a fúba é a farinha feita a partir do mururu triturado. No Nordeste, percebemos que esse alimento ainda é pouco conhecido fora dos interiores. Para prepará-lo, leva-se ao fogo uma panela de barro, que depois de bem aquecida, “o milho era nela despejado e mexido com colher de madeira no sentido horário, sem parar até que os grãos adquirissem dor de tostado, uniforme. Em seguida esse milho era peneirado em urupema de malha bem fina” (Dória, 2021, p. 135).

Segundo nos contam os memorialistas contemporâneos que viveram a infância no início do século XX, depois de pronta, para evitar umidade, era guardada em lata ou pote de vidro bem vedado dos quais era retirada para uso na cozinha ou ir diretamente para a mesa, em tigela ou farinheira, para acompanhar ou compor outros pratos. Com a boca cheia de fúba, pura ou com açúcar, crianças faziam brincadeiras provocativas. Falavam a palavra “fuba” bem perto do rosto umas das outras, e o pó fino característico se espalhava, atingia e sujava cabelos, olhos nariz. Isso gerava verdadeira batalha de fúba que só acabava com a interferência de adultos que se irritavam com o estrago da comida e a sujeira que ficava no chão.

A fúba, como nos relata Ana Rita Dantas Suassuna (Dória, 2021, p. 135) “[...] era consumida no café da manhã misturada com ovo, ou coalhada, ou leite. Em outras refeições acompanhava feijão, carnes e rapadura. Com açúcar, mel de abelhas ou de engenho era sobremesa, além de compor a dieta dos anêmicos.”

De uso abrangente, prestava-se a farofas e espessastes de caldo e quase não tinha uso no preparo de pirão. Na banana machucada e adoçada, era refeição de crianças pequenas, apreciada também pelas demais e muito saboreada por adultos. Uma particularidade chama atenção para o uso da fuba: presta-se a muitas preparações em sua maioria doces.

O desenvolvimento das técnicas de processamento do milho, ao longo do tempo, foi um reflexo da adaptabilidade das práticas culinárias frente às demandas mutáveis das comunidades e do ambiente. Desde o Período Colonial, as comunidades do Sertão paraibano têm enfrentado desafios significativos em relação à disponibilidade de alimentos, especialmente durante as variações sazonais entre períodos de seca e fartura.

O aprimoramento das técnicas de processamento do milho não apenas atendeu à necessidade básica de alimentação, mas também desempenhou um papel crucial na adaptação das populações locais às condições adversas do meio ambiente. Essa adaptação foi particularmente importante durante as incursões de exploração da terra, quando a capacidade de armazenar e processar alimentos era essencial para a sobrevivência e a sustentabilidade das comunidades. Assim, o desenvolvimento dessas técnicas não apenas evidenciou a inventividade e a resiliência das pessoas que habitaram (e ainda habitam) o Sertão paraibano, mas também ressaltou a íntima interação entre cultura, ambiente e práticas alimentares na região.

Ao explorar os múltiplos usos e transformações culinárias do milho, é crucial reconhecer não apenas sua importância prática na subsistência das comunidades sertanejas, mas também seu significado simbólico e cultural. Como já demonstramos, o milho tem ocupado um lugar central nas tradições culinárias do Sertão paraibano, desempenhando um papel fundamental na identidade e na vida cotidiana das pessoas.

Com isso, o próximo capítulo adentra nas representações do milho como cultura material, destacando seu papel essencial nas comidas típicas e festividades locais, especialmente durante as celebrações de São João. A partir de uma análise das práticas alimentares e das representações culturais associadas ao milho, pretendemos oferecer uma compreensão mais profunda da rica tapeçaria cultural do Sertão paraibano e de como essa cultura se manifesta através da comida, das tradições e das festividades.

4. O TOQUE FINAL: AS CULTURAS DO MILHO

O sertanejo festeja
A grande festa do milho
Alegre igual a mamãe
De ver voltar o seu filho

(Luiz Gonzaga, A festa do milho)

A letra da música, "A festa do milho", de Luiz Gonzaga, é um testemunho da profunda conexão emocional e cultural que o sertanejo mantém com a colheita do milho durante as celebrações do São João. Nas letras poéticas da canção, o cantor enfatiza que para o sertanejo, a alegria de festejar a colheita do milho é tão intensa e genuína quanto a emoção de uma mãe ao rever seu filho após uma longa ausência.

Nessa tradicional festa do milho, o sertanejo encontra um motivo para celebrar e expressar sua identidade e devoção. Através dessa letra e melodia, Luiz Gonzaga resgata a tradição de seu povo e evidencia a importância histórica do milho na vida cotidiana do sertão, lembrando-nos de que por gerações, o cultivo desse cereal tem sido fundamental para o sustento e a prosperidade dessa comunidade.

Assim, a música não só evoca a alegria festiva do São João, mas também resgata memórias ancestrais e enfatiza a relevância cultural e simbólica que o milho possui na trajetória histórica e no imaginário do sertanejo brasileiro. Através dessa rica expressão musical, somos convidados a contemplar as profundas raízes culturais que sustentam a devoção e a gratidão do povo sertanejo em relação ao milho, um alimento que transcende o simples nutrir do corpo, alimentando a alma e os laços comunitários que moldaram a história dessa região do Brasil.

4.1. Representações e suas funções sociais e culturais

Na cozinha, prevalece a arte de elaborar os alimentos e de lhes dar sabor e sentido. Nela, há a intimidade familiar, os investimentos afetivos, simbólicos, estéticos e econômicos. Em seu interior, despontam as relações de gênero, de geração, a distribuição das atividades que traduzem uma relação de mundo, um espaço rico em relações sociais, fazendo com que a mesa se constitua, efetivamente, num ritual de comensalidade.

A cozinha é, portanto, um espelho da sociedade, um microcosmo da sociedade, é a sua imagem. Em vez de falar em cozinha, é melhor falar em cozinhas, no plural, porque elas mudam, transformam-se graças às influências e aos intercâmbios entre as populações, graças aos novos produtos e alimentos, graças às circulações de mercadorias (Santos, 2005, p. 21).

A citação de Santos (2005) enfatiza a diversidade e a transformação contínua das cozinhas ao longo do tempo, destacando sua natureza dinâmica e adaptável. Esses espaços, longe de serem estáticos, são influenciados por uma ampla gama de fatores sociais, culturais e econômicos, refletindo e respondendo às mudanças em curso na sociedade. A pluralidade das cozinhas, conforme delineada pelo autor, evidencia a riqueza das práticas culinárias globais, cada uma delas incorporando novas influências, produtos e técnicas ao seu repertório ao longo do tempo.

Nessa perspectiva, as cozinhas não são apenas locais de preparo de alimentos, mas sim, cenários em constante desenvolvimento, onde se desdobram narrativas culturais em movimento. Ao considerarmos as cozinhas como microcosmos em fluxo, somos convidados a explorar a interseção entre passado e presente, tradição e inovação, através de uma análise histórica que revela não apenas os sabores do passado, mas também as complexas dinâmicas sociais e culturais que moldam nossas práticas gastronômicas contemporâneas.

O enfoque cultural da História da Alimentação, em sua amplitude, muitas vezes trabalha em conjunto com Antropologia, que desde o Século XIX, começou a desenvolver uma etnografia sistemática dos hábitos alimentares e a buscar interpretá-los culturalmente. A primeira fase de estudos caracterizou-se por um comparativismo das diferentes tradições culturais. A análise dos tabus, onde destacam-se os alimentares, foi desde os primórdios da Antropologia terreno fértil para especulações criativas sobre o significado simbólico da alimentação. O estruturalismo, a partir de Levi-Strauss, observou a relação da alimentação com estruturas mitológicas em *O cru e o cozido* (1964), *Do mel às cinzas* (1967) e *Origem das maneiras à mesa* (1968). Para o antropólogo, a diferença entre o cru e o cozido é essa interação de reinterpretar a natureza atribuindo-lhe cultura, o cru é o puro, ao natural despido de qualquer cultura, e quando o homem o manipula, o altera de acordo com sua cultura.

Conforme sugere Maximo Montanari em *Comida como Cultura* (2008, p. 15) “os valores de base do sistema alimentar não se definem em termos de “naturalidade”, mas sim, como resultado e representação de processos culturais que preveem a domesticação, a transformação, a reinterpretação da natureza”.

A citação de Montanari (2008) lança luz sobre a dinâmica entre a natureza e a cultura na cozinha sertaneja paraibana. Nesse contexto, a diferenciação entre o cru e o cozido vai além da simples preparação dos alimentos, representando uma interação fundamental entre a natureza e a intervenção humana, carregada de significados culturais. Na cozinha sertaneja, os alimentos não são apenas ingredientes brutos, mas sim elementos que passam por um processo

de domesticação, transformação e reinterpretação, moldados pela cultura e pelas necessidades locais.

Essa perspectiva revela que os valores alimentares não são definidos pela "naturalidade" dos alimentos, mas sim pelos complexos processos culturais que os envolvem. Na cozinha sertaneja, a domesticação, a transformação e a reinterpretação da natureza são intrínsecas à identidade e à sobrevivência das comunidades, refletindo não apenas as condições ambientais adversas do sertão, mas também as tradições, os saberes e os valores culturais transmitidos ao longo das gerações. Assim, a cozinha sertaneja paraibana revela-se como um espaço onde a natureza e a cultura se entrelaçam de forma única, produzindo não apenas alimentos, mas também significados e representações profundamente enraizados na história e na identidade dessa região.

Portanto, a comida é cultura. Montanari (2008) nos apresenta a ideia de que não comemos apenas o que encontramos na natureza, mas também criamos nosso próprio alimento; quando a comida é preparada, já que este processo criativo implica uma transformação dos produtos-base da alimentação, mediante técnicas elaboradas que expressam as práticas da cozinha; e quando consumida, uma vez que selecionamos o que comer, mesmo podendo comer de tudo, com base nos mais variados critérios dentre os quais se elencam os econômicos, culturais, religiosos, nutricionais.

Os estudos de Alimentação como cultura material possibilitam análises das relações entre a alimentação e as transformações urbanas, políticas, econômicas, sociais e culturais vivenciadas em determinada região. A alimentação demonstra, sem disfarce, o padrão econômico, social e as ambições de vida de seus ocupantes. É um espaço de representações no qual os hábitos e costumes familiares refletem diretamente os valores culturais compartilhados pela sociedade na qual estão inseridas. Segundo descreve José d'Assunção Barros em seu livro *O Campo da História: Especialidades e Abordagens* (2013, p. 29), com a História da Cultura Material temos o campo histórico que corresponde à interação da humanidade com a materialidade que mais diretamente envolve a sua existência: “[...] aquela que a própria sociedade produz em sua vida social, o que implica desde a construção do seu habitat até os objetos duráveis e não-duráveis do seu cotidiano”.

A História da Cultura Material traz para o primeiro plano a própria vida material das pessoas que vivem em sociedade, incluindo os objetos e materialidades que constituem a base desta cultura material gerida e organizada socialmente.

Podemos entendê-la como o campo histórico que estuda fundamentalmente os objetos materiais em sua interação com os aspectos mais concretos da vida humana,

desdobrando-se por domínios históricos que vão do estudo dos utensílios ao estudo da alimentação, do vestuário, da moradia e das condições materiais do trabalho humano. A noção fundamental que atravessa este campo, bem entendido, é a da “matéria” (ou do ‘objeto material’, que pode ser tanto o de tipo durável, como no caso dos monumentos e dos utensílios, como do tipo perecível, como no caso dos alimentos). Contudo, é importante ressaltar que este campo deve examinar não o objeto material tomado em si mesmo, mas sim os seus usos, as suas apropriações sociais, as técnicas envolvidas na sua manipulação, a sua importância econômica e a sua necessidade social e cultural. Afinal, a noção de “cultura” também não deixa de atravessar este campo (Barros, 2013, p. 30).

Com relação aos alimentos, como historiador busco não um exaustivo inventário dos vários gêneros alimentícios, mas uma compreensão dos seus modos de consumo, dos regimes alimentares que predominam nos diversificados grupos sociais e profissionais, das expectativas simbólicas de cada alimento; das formas de armazenamento e intercâmbio dos gêneros alimentícios.

Dentre todos os aspectos da cultura material, a alimentação pode ser citada como um dos que mais se encontra implícito a toda esfera da atividade humana. Observar as práticas alimentares em um tempo e espaço específicos, é compreender uma complexa e multifacetada rede de experiências e relações sociais que mesclam costumes e modos de vida entre diferentes culturas. Em especial, no Sertão nordestino enquanto território colonizado, é preciso ter atenção para o encontro e para as interações entre produtos, receitas e ideias diversas. Pode-se perceber que, além da noção de “materialidade”, uma outra noção marcante que muito frequentemente atravessa este campo histórico é a de cotidiano.

O estudo do cotidiano, ou da vida cotidiana, tornou-se um conceito na pesquisa histórica, particularmente nos campos da história social e cultural, onde ao invés de focar apenas nas ações das elites e nos principais eventos históricos, o estudo do cotidiano busca entender as experiências cotidianas das pessoas comuns, incluindo seus costumes, práticas e crenças. Podendo, com isso, obter *insights* sobre as maneiras pelas quais os indivíduos e as comunidades entenderam o mundo ao seu redor, bem como as estruturas sociais, econômicas e políticas que moldaram suas vidas (Cereal, 2000).

Nesse sentido, a Alimentação é uma área da vida humana intimamente ligada com a biologia e cultura. O provérbio alemão, que gira em torno do jogo de palavras: *Der Mensch ist was er isst* (O homem é aquilo que come) refere-se tanto ao efeito que a comida tem no bem estar físico quanto ao papel que ela desempenha como expressão de identidade cultural e social de cada um. A alimentação testemunha seu status social, a civilização e a cultura que o rodeiam. Dietler (2007, p. 223-224), por sua vez, descreve a comida como “Cultura Material incorporada”, um tipo especial de cultura material criada especificamente para ser destruída

através da ingestão e digestão pelo corpo humano. Ele adverte, no entanto, que o consumo de alimentos não é apenas um consumo de combustível, nem simplesmente um consumo de símbolos, a alimentação também diz respeito as relações de produção e troca e, portanto, está ligada as economias domésticas e políticas. A alimentação está intimamente ligada à formação de identidades sociais e culturais, e pode constituir um tópico de estudo esclarecedor sobre a cultura brasileira.

Os hábitos e práticas alimentares de um grupo social, sejam antigas ou recentes, podem vir a tornar-se uma tradição ou constituírem um sistema alimentar tradicional. Tais hábitos podem ser um dos fatores que o fazem se sentirem inseridos num contexto sociocultural, que lhe confere identidade, pertencimento, reafirmadas pelas memórias gustativas e pelos seus próprios modos de se relacionar com sua comida. Esta reflexão encontra suporte na obra *A invenção das tradições*, organizada por E. Hobsbawm e E. Ranger, em sua segunda edição traduzida para o português em 1997, que permite embasamento teórico das tradições culinárias, em cujos estudos serão adotados na elaboração deste tópico, entre outros autores.

A partir da teoria mencionada, e tratando-se da cozinha sertaneja paraibana, é relevante enfatizar o papel significativo do Movimento Regionalista, como um marco temporal que encerra nosso recorte histórico, pois marca o início da valorização da cultura nordestina e de sua gastronomia, tema frequentemente abordado nas obras de Gilberto Freyre. Esse movimento desencadeou um redescobrimento das tradições culinárias da região, reconhecendo sua importância na formação da identidade cultural brasileira. Através do trabalho de Freyre e de outros intelectuais envolvidos nesse movimento, as práticas alimentares e os saberes tradicionais do Nordeste foram reavaliados e celebrados como elementos essenciais da riqueza cultural do país.

O nosso interesse, especificamente nesse Movimento, como um dos recortes da pesquisa, se deu tendo em vista o papel que a história da alimentação desempenhou. A comida exerceu um papel significativo no movimento, pois era vista como um aspecto fundamental da identidade regional e do patrimônio cultural. O movimento buscava promover alimentos e modos de alimentação tradicionais regionais e desafiar o domínio dos modelos culturais europeus e norte-americanos no Brasil. Freyre (1933) argumentou que a comida era um reflexo da história, geografia e estrutura social de uma região, e que desempenhava um papel importante na formação da identidade regional. Ele acreditava que os alimentos e modos de alimentação tradicionais regionais deveriam ser celebrados e preservados, pois eram uma parte importante do patrimônio cultural do Brasil.

Dentre as suas premissas, o Movimento também procurou desafiar o domínio da elite urbana na cultura e na política brasileira, que era vista como alheia às necessidades e interesses das populações rurais e regionais; buscava promover uma visão mais democrática e inclusiva da cultura brasileira, que valorizasse e respeitasse as contribuições de todas as regiões e grupos sociais; buscava fomentar as indústrias alimentícias regionais, como a produção de cachaça no Nordeste e o cultivo de arroz no Sul. Ao promover as indústrias alimentares regionais, procurou criar oportunidades econômicas e apoiar as comunidades e economias locais.

A alimentação foi um aspecto importante dessa visão, pois foi vista como uma forma de promover o desenvolvimento regional e o crescimento econômico; e até como legitimador de identidade. O movimento também procurou promover uma abordagem mais sustentável e ecologicamente consciente para a produção e consumo de alimentos. No geral, procurava promover a diversidade regional, herança cultural, desenvolvimento econômico e sustentabilidade ecológica por meio da promoção de alimentos e modos de alimentação regionais tradicionais. Hoje, o legado do Movimento Regionalista pode ser visto nas diversas e vibrantes tradições culinárias das diferentes regiões do Brasil e nos esforços contínuos para promover sistemas alimentares sustentáveis e inclusivos.

O Movimento Regionalista desempenhou um papel significativo na história da alimentação ao enfatizar a importância da preservação das tradições culinárias. Através desse movimento, podemos nos inspirar para uma valorização da cultura regional e a conscientização sobre a relevância de manter práticas alimentares específicas como parte integrante da identidade local. Especialmente durante as festividades do São João, essas tradições ganham ainda mais força, tornando-se elementos fundamentais para preservar a identidade cultural da região.

Ao destacar a manutenção das tradições alimentares, estamos contribuindo para a valorização das heranças culturais e históricas, possibilitando e/ou promovendo uma compreensão mais profunda das complexidades da história alimentar e sua conexão com a identidade das comunidades locais. Através dessa perspectiva, reconhecemos a importância de preservar e celebrar as práticas alimentares tradicionais como um elemento essencial para a preservação da diversidade cultural e para a compreensão da história e identidade de uma região. Como pesquisadores, devemos considerar a influência desses movimentos na formação da cultura alimentar e sua relevância contínua na sociedade atual.

Através dos relatos de Luís da Câmara Cascudo em suas obras "Viajando o Sertão" e "Vaqueiros e Cantadores", adentramos em um universo singular e rico em peculiaridades: o sertão paraibano. Cascudo, renomado pesquisador e etnógrafo, nos conduz por uma jornada

fascinante através das paisagens áridas e da cultura singular desse território. Em suas narrativas, ele desvenda não apenas os aspectos geográficos e ambientais, mas também as complexidades da alimentação nesse contexto. Explorando os registros de Cascudo, podemos conceber uma visão mais ampla e detalhada sobre os hábitos alimentares no sertão paraibano, destacando sua relevância histórica, cultural e antropológica.

A análise de tais hábitos, sob a luz da teoria da Sociologia da Alimentação, apresentada pelo sociólogo Jean Pierre Poulain (2004), traz a compreensão sobre como se formam as culturas alimentares locais, as resistências identitárias, e seus significados. Buscamos extrair de autores como Ana Rita Dantas Suassuna (2010) e Cascudo (1934), mais detalhes sobre os modos de consumo e as práticas de Alimentação no Sertão.

Na década de 1930, Luís da Câmara Cascudo emerge como um destacado produtor folclórico-etnográfico, lançando obras emblemáticas como "Viajando o Sertão" (1934) e "Vaqueiros e Cantadores" (1939). Contextualizado dentro do pensamento predominante da época, Cascudo busca e defende uma identidade nacional através das tradições e expressões culturais populares. Seus relatos, inicialmente publicados em uma série de crônicas no jornal *A República* em 1929, sob o título de "O Diário dos 1.104 Kmts", descrevem uma viagem pelo sertão nordestino em 1928, realizada em companhia de Mário de Andrade. Posteriormente, em 1934, elabora uma série de crônicas, reunidas em "Viajando o Sertão", que narram uma nova jornada pelo sertão nordestino, desta vez em colaboração com autoridades locais e o interventor federal, Mário Câmara. Em suas crônicas, Cascudo se apresenta como um observador conhecedor do sertão, capaz de apresentá-lo aos leitores com domínio tanto dos códigos intelectuais quanto dos elementos cosmopolitas.

Na série "Viajando o Sertão", Luís da Câmara Cascudo compõe uma coleção de crônicas que exploram a vida no sertão, abordando diversos aspectos da sociabilidade, da culinária local, das práticas religiosas envolvendo santos, igrejas e arte sacra, bem como o fenômeno do cangaço. O autor fundamenta suas narrativas em suas próprias experiências de infância nos Sertões potiguar e paraibano, conferindo-lhes um argumento de autoridade ímpar.

Cascudo não apenas descreve a cultura popular, mas a interpreta a partir de uma perspectiva nativa, enfatizando sua familiaridade intrínseca com o ambiente, em contraponto ao distanciamento muitas vezes presente nos relatos de antropólogos estrangeiros. A historiadora Margarida de Souza Neves destaca a complexa interseção entre registro e invenção nos relatos de Cascudo, que, ao documentar o sertão nordestino, vislumbra uma realidade em vias de desaparecimento. Identificando-se como um "provinciano", Cascudo adota o ponto de

vista da "província" em oposição ao contexto da "metrópole", destacando a sobrevivência das tradições de um Brasil ancestral no Sertão frente às influências do Brasil moderno Litorâneo.

Neves destaca um silêncio em relação à militância política de Luís da Câmara Cascudo, durante os anos 1930. Em 1933, Cascudo assumiu a liderança da Ação Integralista Brasileira no Rio Grande do Norte, juntamente com Francisco Vêras Bezerra e Miguel Seabra Fagundes. No ano seguinte, tornou-se colaborador do jornal integralista *A Ofensiva*, editado no Rio de Janeiro sob a direção de Gustavo Barroso. Coincidentemente, foi durante esse período que Cascudo realizou a viagem que resultaria na série "Viajando o Sertão". Embora essas crônicas não apresentem um caráter militante e o autor se concentre principalmente no registro do sertão, é possível identificar algumas referências ao Integralismo.

Segundo Neves, Cascudo defende o conceito de raça pura, faz inferências eugenistas e enfatiza a família como princípio e fundamento da sociedade. Contudo, o que se destaca é a oposição estabelecida por Cascudo entre a tradição e o moderno, apontando constantemente uma ameaça às tradições do Sertão e o que estas ainda conservam de autenticidade. O seu apoio ao Movimento Regionalista e tradicionalista, liderado por Gilberto Freyre, evidenciado pela participação no Primeiro Congresso de Regionalistas do Nordeste em Recife em 1926, ratifica sua inclinação em defender as tradições culturais nordestinas. Além disso, sua eleição como membro da Société des Américanistes em 1934 e o estabelecimento de diálogo com Mário de Andrade em 1936, seguido pela publicação de artigos na Revista do Arquivo Municipal de São Paulo na seção intitulada Arquivo Etnográfico, marcam o reconhecimento de Cascudo como etnógrafo. A criação da Sociedade Brasileira de Folclore em Natal, liderada por Cascudo em 1941, reafirma seu papel no movimento folclórico nacional.

A alimentação sertaneja emerge como um símbolo representativo da tradição na obra "Viajando o Sertão" de 1934, onde é apresentada como um elemento essencial nas culturas tradicionais. Cascudo destaca em seus escritos a presença da alimentação em práticas religiosas, medicina popular, festividades e provérbios, todos eles componentes representativos da rica tradição do Sertão. Como observa Gonçalves (2004), Cascudo recorre frequentemente a oposições como tradição/modernidade, província/metrópole, passado/presente e popular/erudito em sua análise. Essas distinções são fundamentais na abordagem do folclorista, que delineia um contraponto entre um Brasil tradicional e um Brasil moderno. Cascudo, juntamente com Euclides da Cunha, Roquette-Pinto e Monteiro Lobato, figura entre os intelectuais comprometidos com a valorização e incorporação dos Sertões à identidade nacional. A caracterização do Sertão como resistente à mudança pode assumir tanto conotações

negativas quanto positivas. No caso desses autores, essa resistência é interpretada como uma expressão da autenticidade do Sertão em contraposição ao suposto parasitismo do litoral.

No capítulo VIII de "Viajando o Sertão", intitulado "Intelectualidade Sertaneja", Luís da Câmara Cascudo explicita a concepção do sertão como um espaço de preservação de uma tradição genuína, contrastando-o com o litoral, percebido como um local de fusão cultural. Simultaneamente, ele denuncia as ameaças que pairam sobre a manutenção dessa tradição sertaneja. Para o autor, a intelectualidade do sertanejo se manifesta em suas anedotas e no apreço pelo trabalho manual, caracterizado pelo autor como uma "inteligência mais irradiante que aquisitiva". Em "Viajando o Sertão", a defesa da comida sertaneja é evidente, com a visão das três raças sendo abordada no capítulo XV, "Música Sertaneja". Ao tratar do samba, discute as influências indígena, africana e portuguesa.

No capítulo VII, "Em Defesa da Cozinha Sertaneja", o autor lamenta a decadência da tradição culinária, atribuindo tal declínio à vergonha do sertanejo em relação à sua própria cultura, como já mencionado no capítulo I, "Entrada", em que relata dificuldades enfrentadas durante sua viagem, incluindo a recusa em oferecer comida típica. Essa relutância é apresentada como obstáculo em meio às adversidades como a fome e o frio. No entanto, no capítulo VII a questão aparece melhor explicada.

O nosso sertanejo disfarça, esconde, mistifica sua culinária quando tem visitas. Crê ficar desonrado servindo coalhada com carne de sol, costelas de carneiro com pirão de leite, paçoca com bananas, milho cozido, feijão verde, o mugunzá que o africano ensinou e a carne moqueada que ele aprendeu com o indígena. Nada mais antipatriótico e desumano que esta modéstia criminoso (Cascudo, 1934, p. 39).

A atitude do sertanejo que sente vergonha da culinária que o identifica está inserida em uma sociedade que desmerece aquilo que está intimamente ligado à sua própria cultura e valoriza o que é estrangeiro, considerando-os como símbolos de modernidade e atualização em relação às novidades. Essa postura reflete um comportamento influenciado pelas tendências impostas pelo litoral, bem como é marcada pelo lugar social e o pensamento da década de 1930.

Nos Sertões do Rio Grande do Norte e da Paraíba a tendência é seguir o litoral no cosmopolitismo alimentar, quase sempre irracional e péssimo. Os tutanos de "corredor" de boi que, misturados com raspadura, constituíam o mistério das supremas vitalidades masculinas, já não têm apreciadores (Cascudo, 1934, p. 40).

A alimentação sertaneja é frequentemente associada a uma substância simbólica de força física e masculinidade. Ela é vista como uma fonte de sustento que justifica a resistência frente às adversidades, como a seca e as vitórias em conflitos contra os povos indígenas durante o processo de colonização e estabelecimento na região. Luís da Câmara Cascudo também

destaca o sabor e a acessibilidade da comida tradicional do sertão, o que não justifica, em sua visão, a substituição destas pelos produtos considerados modernos do litoral.

O sertanejo precisa convencer-se que de deve à sua forma de alimentar-se a justificação de sua resistência física. [...] O milho e o leite constituem bases alimentares de primeira ordem, e tendo vantagem do sabor e de fácil aquisição. Defendamos a cozinha secular que nos doou músculos serenos e forças gigantescas (Cascudo, 1934, p. 40).

A menção feita por Luís da Câmara Cascudo aos indígenas, como obstáculos a serem superados para a colonização do sertão nos convida a refletir sobre a perspectiva do intelectual em relação aos povos indígenas e africanos, especialmente considerando que a identidade nacional que ele elabora se fundamenta na ideia das três raças.

No capítulo IX de "Viajando o Sertão", podemos destacar os termos utilizados pelo autor para descrever os indígenas. Neste capítulo, intitulado "Fundamentos da Família Sertaneja", Cascudo aborda a composição étnica do povo do sertão, que ele caracteriza como "fisicamente forte e etnicamente superior" (Cascudo, 1934, p. 48).

Ele argumenta que o sertão foi povoado entre o final do século XVII e o decorrer do século XVIII por indivíduos que enfrentaram os desafios, representados pelos indígenas para conquistar o território. Esses colonizadores são descritos como "vitoriosos sobre os índios, a seca, as feras e a solidão". A figura do indígena nos relatos de Cascudo é frequentemente associada a termos como "nômade atrevido", "índio implacável", "selvagem", "aborígene", enquadrando-os em um "cenário hostil", e representando um desafio que foi superado triunfantemente pelo povo que se estabeleceu na região, descrito como "eticamente superior". É importante refletir sobre como essa visão influenciou seus estudos posteriores, que fundamentaram a alimentação brasileira no mito das três raças.

Mártin César Tempass (2008) ressalta a negligência de Cascudo em relação ao papel dos grupos indígenas na formação da doçaria brasileira. Entre as possíveis razões para essa invisibilidade, o autor questiona a própria definição do que é considerado doce. A indústria açucareira desempenhou um papel significativo na história da América portuguesa, com a monocultura do açúcar dominando a paisagem brasileira e concentrando muitos esforços nessa produção. Ao utilizarem o açúcar brasileiro, os portugueses, que já o consumiam desde a Idade Média, acentuaram ainda mais essa característica doce na culinária local. Cascudo afirma que os indígenas não consumiam doces, mas Tempass (2008) argumenta que essa concepção de doçura é uma categoria ocidental que não se aplica a todos os pratos adocicados. Como os indígenas não tinham conhecimento do açúcar, Cascudo acabou por negligenciar as contribuições indígenas para a doçaria brasileira.

Gilberto Freyre (1939) compartilhou dessa visão, e como ambos influenciaram as concepções sobre alimentação, essa noção continuou a ser reproduzida em obras posteriores. Tempass (2008) explica que a ideia de que o doce é um prato que não sustenta e é consumido em um momento específico da refeição, não se aplica a todas as sociedades, e que não é necessário o uso de açúcar para fazer um doce. Cascudo atribui a combinação de ingredientes nativos com açúcar aos portugueses e africanos, ignorando o fato de que os indígenas já misturavam esses ingredientes com mel. Assim, ao considerar os portugueses como os principais influenciadores da doçaria brasileira, deve-se levar em conta que, muitas vezes, eles simplesmente substituíram o mel indígena pelo açúcar ou pelo melado.

Tempass (2008) também menciona outros fatores que podem ter contribuído para o apagamento da influência indígena nos doces, como a associação dos doces indígenas a alimentos triviais consumidos no dia a dia, ao invés de serem reservados para ocasiões festivas, como é comum nas elites. Como os estudos tendem a identificar a cultura alimentar a partir desses momentos festivos, os doces indígenas acabaram escapando dessa análise. As receitas indígenas não eram consideradas refinadas e não eram frequentemente registradas, ao contrário dos doces portugueses considerados mais sofisticados, que ganharam maior registro histórico.

Diante das análises sobre a formação da culinária brasileira e a influência dos diferentes grupos étnicos na sua configuração segundo Cascudo, mais uma vez torna-se evidente que a comida não é apenas uma questão de nutrição, mas também de identidade cultural e civilizacional. Portanto, a culinária é mais do que simplesmente satisfazer a fome; é um símbolo da identidade e da herança cultural de uma sociedade. Essa compreensão nos conduz naturalmente ao próximo tema, no qual exploraremos a relação entre comida e cultura, utilizando como referência a citação de Montanari para examinar como a cozinha pode ser vista como um símbolo da civilização e da cultura de um povo.

Montanari (1996, p. 71), em sua compreensão sobre cozinhar: “[...] uma atividade humana por excelência. É este o gesto que transforma o produto da natureza em alimento fabricado pela humanidade. E, neste sentido, a cozinha é o símbolo da civilização e da cultura”. A comida é a expressão da cultura não apenas quando produzida, mas também como preparada e consumida. É um “ser social” cuja identidade é o resultado de um grande cruzamento desenvolvido ao longo da história.

Segundo Montanari,

[...] as pessoas não fazem uso apenas do que é oferecido pela natureza, **mas criam seus próprios alimentos**, preparando nos por meio de técnicas – hoje bastante sofisticadas – e não comem qualquer coisa, mas escolhem o que lhes convém segundo

critérios também culturais”. E complementa, A comida para os seres humanos é invariavelmente cultura, nunca apenas pura natureza (Montanari, 2013, p. 7, Grifos nossos).

É importante ressaltar que o ser humano, através de sua alimentação, vai ressignificando os alimentos, e comendo de formas diferentes, a exemplo as culturas andinas em sua cosmogonia, onde acreditavam ter recebido das divindades, o segredo do trato do milho, fazendo a nixtamalização¹⁷ e com isso desenvolvendo uma sociedade próspera. Desde os primórdios, a humanidade tem adotado como parte fundamental de suas técnicas de sobrevivência os modos de produzir, preparar e consumir alimentos. Desde a habilidade de reconhecer quais plantas são comestíveis, até o uso do fogo como principal meio para transformar o alimento cru (natural) em produto cultural, ou seja, em comida (cozida/manipulada). A culinária, desta forma, funda a própria civilização e sua expressão é análoga a própria linguagem.

O gosto é, conseqüentemente, um produto cultural, resultado de uma realidade coletiva e partilhável, em que as predileções e as excelências destacam se não apenas de uma experiência sensorial na língua, mas também de uma complexa construção histórica. Segundo Dória (2013, p. 11), “As cozinhas típicas e regionais são processos de lentas fusões e mestiçagens, desencadeadas nas áreas fronteiriças e, depois arraigadas nos territórios como emblemas de autenticidade local, mas cuja natureza é sempre híbrida e múltipla.”

Ao longo dos anos nessa atividade, a humanidade deu forma a uma cozinha oral, de uso camponês e uma cozinha aristocrática, cujos registros são as fontes com as quais os estudiosos do assunto podem contar para conhecer, através das receitas, a cultura culinária das elites do passado. Essas cozinhas estratificadas, com rituais de preparo e serviço diferente conforme as camadas sociais é, deste modo, uma das características marcantes que definem as sociedades mais complexas, e mesmo que o conhecimento sobre a alimentação das camadas subalternas permaneça em mistério, dada a escassez de registros, seus momentos de necessidades acabaram sendo evidenciados pelos seus resultados sociais: conflitos, revoltas e guerras.

A ideia de comida remete de imediato à de natureza, porém, o nexos é ambíguo e essencialmente inadequado. Na experiência humana, de fato, os valores de base do sistema alimentar não se definem em termos de “naturalidade”, mas como resultado e representação de

¹⁷ Nixtamalização é um processo de molho dos grãos de milho em substância alcalina com a finalidade de aumentar o valor nutricional ao aumentar a disponibilidade de amino ácidos e e outros nutrientes como cálcio e niacina (comumente deficientes em dietas apoiadas em milho), além de melhorar a digestibilidade, textura e sabor. Bressani, R. (1990). *Nutritive value of nixtamalized corn*. Food reviews International, 6(3), 291-313.

processos culturais que preveem a domesticação, a transformação, a reinterpretação da natureza. Ou à cultura que a própria humanidade constrói e administra.

Essa conotação acompanha a comida ao longo de todas as etapas de preparo até a boca. Comida é cultura quando produzida, porque as pessoas não utilizam apenas o que encontram na natureza, mas desejam também criar sua própria comida, sobrepondo a tarefa de produção à de predação.

A Comida é cultura quando preparada, porque além de escolher e adquirir os insumos base de sua alimentação, o indivíduo a transforma por meio do uso do fogo e de uma elaborada tecnologia que se manifestam nas práticas da cozinha. Quando consumida, comida é cultura porque embora podendo comer de tudo, não o faz, os sujeitos escolhem o que comer e o que não comer, escolhem a própria comida, com critérios tanto ligado as dimensões econômicas e nutricionais quanto aos valores simbólicos de que a própria comida se reveste. É por meio desses percursos e práticas que a comida se apresenta como elemento decisivo da identidade humana e como um dos mais eficazes instrumentos para comunicá-la, tal qual a própria linguagem.

Cozinhar, para Montanari (1996, p. 71): “é uma atividade humana por excelência. É este o gesto que transforma o produto da natureza em alimento fabricado pela humanidade. E, neste sentido, a cozinha é o símbolo da civilização e da cultura”.

Nas diversas preparações a partir do milho, podemos perceber como os colonizadores e seus descendentes foram modificando o modo como ele era consumido, anteriormente pelos indígenas. Isto indica que poderia haver uma espécie de hierarquia social no seu consumo. Nesse sentido, nas diferentes partes da colônia portuguesa os indivíduos “procuravam explicitar as diferenças sociais através de vários meios, os alimentos, a forma de prepará-los e também consumi-los sempre foram elementos de distinção social aliados a carestia e a dificuldade econômica em adquirir certos produtos” (Algranti, 2003, p. 27).

Essa afirmação ressalta o desenvolvimento do consumo do milho pelos colonizadores e seus descendentes no Brasil colonial, sugerindo uma possível hierarquia social relacionada à forma como o alimento era preparado e consumido. Essa transformação culinária refletia complexas relações sociais e econômicas, sendo os alimentos e a maneira de prepará-los, elementos de distinção social em um contexto marcado por escassez e dificuldades econômicas. A relação entre comida e status social tornou-se evidente, com a disponibilidade e preparo de certos produtos indicando o prestígio social dos indivíduos. A análise das preparações do milho, ao longo da história colonial brasileira, pode ajudar a compreender melhor a construção das

identidades culturais e sociais, bem como as nuances das relações sociais e econômicas que moldaram a sociedade da época.

Após explorarmos os ricos vínculos entre a comida e o imaginário cultural, é evidente que a culinária não é meramente uma necessidade física, mas sim, um aspecto profundamente enraizado na identidade e na memória de uma sociedade. Ao longo deste estudo, destacamos como os alimentos não são apenas ingredientes, mas narrativas vivas que refletem tradições, crenças e valores de um povo em uma determinada época e local.

Neste contexto, é fascinante observar como a celebração das colheitas se tornou um dos momentos mais significativos na intersecção entre cultura e gastronomia. As festividades pagãs que reverenciavam a terra e seus frutos deram origem a rituais e práticas que, mesmo após séculos, continuam a moldar as tradições contemporâneas. É justamente neste ponto que direcionamos nosso olhar agora: para o intrigante processo de apropriação e transformação das festas pagãs de colheita, especialmente na cultura do São João.

Ao adentrarmos o próximo tópico, exploraremos como as raízes pagãs foram entrelaçadas com os festejos cristãos, dando origem a uma celebração singular que ecoa a herança cultural e religiosa de um povo. Em particular, analisaremos como as "comidas de milho" emergiram como símbolos emblemáticos desta festividade, encapsulando não apenas o sabor sazonal, mas também a espiritualidade e a comunidade que permeiam essa tradição.

4.2. O milho e o São João

Eu prantei meu mio todo no dia de São José
Se me ajudar, a providença, vamos ter mio a
grané
Vou cuiê, pelos meus carco, 20 espigas em cada
pé
(Pelos carco, vou cuiê 20 espigas em cada pé)

Ai São João, São João do Carneirinho
Você é tão bonzinho
Fale com São José
Fale lá com São José, peça pra ele me ajudar
Peça pro meu mio dar
20 espigas em cada pé
(Luiz Gonzaga, São João do Carneirinho, 1962).

As dádivas sob a forma de comida sempre tiveram um papel importante nas sociedades tradicionais, para estabelecer e/ou reforçar os laços de solidariedade no conjunto da comunidade. Para Câmara Cascudo (1967, p. 34), em momentos rituais ou cerimoniais o alimento é um elemento fixador psicológico no plano emocional e comer certos pratos é ligar-se ao local ou a quem o preparou. Há, na obra, uma evidente tentativa de mostrar as

especificidades regionais, a partir de fontes históricas e etnográficas, dentro de um quadro sociológico, cujo objetivo maior foi de caracterizar a alimentação no Brasil colonial a partir dos alimentos nativos.

Estudamos o milho como elemento central desses processos, que culminou não apenas com a formatação de uma cozinha sertaneja nordestina, como também se transformou no símbolo de uma manifestação cultural muito expressiva na região como as festividades de São João.

A festividade de São João é um evento marcante e profundamente enraizado na cultura popular de diversas regiões do Brasil, especialmente no Nordeste e, mais especificamente, na Paraíba. Como historiador, é fascinante analisar essa celebração à luz da teoria de Hobsbawm (1983) sobre a invenção das tradições. Hobsbawm argumenta que muitas tradições culturais não são antigas como geralmente se pensa, mas são construções recentes, deliberadamente criadas ou recriadas para atender às necessidades contemporâneas.

No contexto do São João, observamos elementos que corroboram essa teoria. Embora a festa possua raízes em celebrações pagãs associadas ao solstício de verão, sua configuração moderna foi fortemente influenciada pela cristianização dessas práticas e pela adaptação de costumes europeus trazidos pelos colonizadores.

A ênfase em danças, comidas típicas, como a canjica, o mungunzá, milho assado, pé de moleque e a fogueira, além dos trajes tradicionais e das músicas folclóricas, são elementos que foram incorporados ao longo do tempo, muitas vezes de forma deliberada, para fortalecer a identidade regional e promover o turismo local. Assim, a festividade de São João é uma tradição inventada, moldada pelas necessidades sociais e políticas de diferentes épocas.

A associação do milho e das comidas de milho à festa de São João constitui um aspecto essencial dessa celebração popular. O milho, um dos principais componentes das festividades juninas, está intrinsecamente vinculado à atividade agrícola e à colheita, uma conexão que se estabelece em consonância com o período em que a festa é tradicionalmente realizada, coincidindo com o encerramento das colheitas Nordeste e em outras regiões agrícolas do Brasil.

Ademais, a presença do milho nas iguarias típicas do São João, tais como: a canjica, a pamonha, o bolo de milho e a pipoca; não apenas reflete a abundância dessa cultura na época, mas também destaca sua importância histórica e cultural para o povo brasileiro.

fortalecem ainda mais os laços sociais. Assim, o São João e seus rituais alimentares não são apenas momentos de festa e diversão, mas também representam uma expressão tangível da sociabilidade e da cultura comunitária, enraizadas na história e nas tradições alimentares de nossos antepassados.

Consequentemente, a presença do milho e de seus derivados na festa de São João não se resume a uma mera preferência gastronômica ou adesão a costumes tradicionais, mas constitui um reflexo da história, cultura e crenças do povo brasileiro, ressaltando a importância da interseção entre comida, identidade e celebração nas manifestações culturais.

No que concerne à antiguidade das comemorações juninas no Brasil, um relato elucidativo é encontrado nas obras de Frei Vicente do Salvador, considerado o primeiro historiador brasileiro, que em sua obra "História do Brasil" (1627), descreve que já em 1603 os indígenas participavam ativamente das celebrações portuguesas "com grande entusiasmo, pois são ávidos por novidades, como no dia de São João, em virtude das fogueiras e capelas".

A partir da década de 80 do século XIX, há um registro crescente nos jornais paraibanos sobre a presença mais frequente de comidas de milho nas festividades de São João. Esse fenômeno reflete uma mudança cultural e culinária significativa na região, sugerindo uma valorização crescente do milho como ingrediente central dessas celebrações tradicionais. Essa transição alimentar não apenas marca um desenvolvimento nos hábitos gastronômicos locais, mas também ressalta o papel simbólico profundo que o milho adquiriu nessas festividades, representando não apenas uma fonte de alimento, mas também de identidade cultural e conexão com as tradições ancestrais. Essa emergência do milho como elemento essencial nas festividades juninas da Paraíba evidencia a dinâmica natureza das práticas culturais e a capacidade de adaptação das tradições ao contexto histórico e social em constante transformação.

Antes desse marco, é importante ressaltar que a maior frequência das ocorrências contendo a palavra "milho" nos jornais paraibanos estava relacionada principalmente ao abastecimento de cavalos e galinhas. Em registros anteriores, encontramos menções frequentes ao milho como parte da alimentação desses animais, destacando sua importância na economia agrícola e na produção animal da região. No entanto, a partir da década de 1880, observamos uma mudança significativa nesse padrão, com um aumento substancial das referências ao milho associadas às festividades de São João, indicando uma transformação na percepção e no uso desse alimento na cultura paraibana. Como fica evidente nesse exemplo do jornal, ao se referir aos hábitos alimentares do mês de junho: "não havia casa de família que não estivesse a

preparar a canjica, o bolo de milho, o milho assado e mais isto e mais aquilo” (*Gazeta da Parahyba*, 1888, p. 4, Grifos nossos).

A citação da *Gazeta da Parahyba*, de 1888, evidencia que as residências, nesse período, possuíam uma tradição arraigada de preparar uma variedade de alimentos típicos nas festividades juninas, como canjica, pamonha, bolo de milho, milho assado e cozido. A variedade de pratos mencionados, evidencia a riqueza e abundância dos produtos derivados das colheitas, caracterizando um período de fartura agrícola que desempenhava um papel crucial na coesão social, fornecendo oportunidades para as pessoas se reunirem, compartilharem alimentos e fortalecerem laços comunitários.

Esse deslocamento no foco das ocorrências dos jornais revela, não apenas um desenvolvimento nos hábitos alimentares da população, mas também uma reconfiguração do papel simbólico e cultural do milho nas práticas festivas e na identidade local.

O aumento das ocorrências de termos relacionados ao milho nos impressos, especialmente durante as festividades de São João na Paraíba, pode ser interpretado à luz da teoria da invenção das tradições, proposta por Hobsbawn (1983). Anteriormente, as festas juninas eram eventos mais privados, onde a preparação dos alimentos, embora baseada em produtos como o milho, ocorria principalmente no âmbito familiar, com pouca divulgação pública.

No entanto, esse aumento nas referências ao milho sugere um esforço coletivo para promover e consolidar uma identidade cultural compartilhada, não apenas local, mas também nacional. A ampliação do escopo das festividades de São João para um contexto mais público e visível nos jornais pode indicar uma tentativa de reforçar laços de comunidade e pertencimento, além de projetar uma imagem unificada da cultura brasileira, na qual o milho desempenha um papel central como símbolo de tradição e identidade alimentar.

Nesse sentido, a disseminação pública dessas práticas alimentares relacionadas ao milho reflete não apenas uma mudança na forma como essas festividades são percebidas e celebradas, mas também um processo de construção e afirmação de uma identidade cultural nacional. Vejamos o poema, intitulado *Carambolas*, que o jornal *Gazeta da Parahyba*, de 24 de junho de 1888

[...] **Quero comer a canjica**, do meu amigo Divino;
Apreciar **os bolinhos** com vinho bom e do fino;
Vou ver a linda fogueira e a bandeira (...);
Eu fui encontrar o Motta comendo **o seu milho assado** [...]

(*Gazeta da Parahyba*, 24 de junho de 1888, p. 3, Grifos nossos)¹⁸

Claro que em períodos de festas juninas, em uma região que tem toda uma tradição de comidas de milho, nesse mês, as notícias aparecem com mais destaques nos jornais. Essa citação, mais uma vez, reforça de maneira eloquente o arraigado hábito de consumir as "comidas de milho" durante o mês de junho na Paraíba daquele tempo. Através das palavras do poeta, é possível capturar a essência da atmosfera junina e a centralidade das iguarias de milho nesse contexto. A menção à canjica e aos bolinhos, acompanhados de vinho fino, revela a importância da alimentação como parte integral das celebrações.

Além disso, a imagem da fogueira e da bandeira, elementos típicos das festividades juninas, contextualiza ainda mais o cenário festivo. O encontro do poeta com alguém desfrutando do milho assado ressalta a presença constante desses alimentos emblemáticos durante as festas, indicando que a culinária à base de milho estava intrinsecamente ligada às tradições culturais e religiosas da época. Assim, a poesia não apenas ilustra, mas reforça vividamente o papel central das "comidas de milho" na celebração junina, consolidando a sua posição como elementos fundamentais da cultura e identidade paraibanas.

Em outro momento, encontramos um diálogo bem interessante, no Jornal *O Norte* de 26 de junho do ano de 1922, em que há um relato sobre a entrega de comidas de milho, a um certo Senhor, identificado apenas como N. O.¹⁹, ele diz que,

[...] a partir das cinco horas em diante, passei a receber pratos de canjica consoante o uso da terra e todos os portadores me diziam invariavelmente: Disse que é para provar da canjica. [...] As oito da noite, eu e minha criada tínhamos na mesa, nada menos que doze pratos de canjica, guloseimas... (*O Norte*, 26 de junho de 1922, p. 3).

A matéria continua e o Sr. N. O. agradece a acolhida na capital paraibana e fala da fartura de comidas nessa época do ano. Estes hábitos de intercâmbios de alimentos, funcionavam como instrumento de sociabilidades, e demonstram a importância das comidas de milho e da fartura nas mesas neste período do ano. O referido relato revela a marcante hospitalidade do povo paraibano, enraizada na tradição alimentar como um marcador cultural distinto e uma expressão tangível de abundância e acolhimento aos visitantes.

O ato de receber e compartilhar pratos de canjica como uma prática costumeira ressalta a importância dada aos rituais de hospitalidade na região. A repetição do gesto, onde diversos portadores trazem pratos de canjica, enfatiza o valor desse alimento como uma oferta simbólica

¹⁸ É importante mencionar que, nesta pesquisa, optamos por priorizar a grafia da época nas transcrições de trechos das fontes.

¹⁹ Nos jornais era comum que algumas matérias fossem assinadas apenas com a abreviatura dos nomes, em outras vezes, também, trazia o anonimato ou pseudônimo da pessoa que não queria se identificar.

de boas vindas e calor humano. O jantar, composto por uma notável quantidade de doze pratos de canjica, transcende o aspecto quantitativo, refletindo a generosidade e a vontade de proporcionar conforto ao convidado. Essa profusão de guloseimas não só aponta para a abundância de recursos alimentares, mas também para a disposição de compartilhar a cultura culinária local como parte intrínseca da experiência de receber. Em última análise, a cena retratada na citação demonstra que a hospitalidade na Paraíba se manifesta através da comida, atuando como um meio de conectar pessoas, exibir a riqueza da terra e expressar afeto e acolhimento aos que chegam.

Observamos como os jornais constituem uma fonte valiosa para a pesquisa da História da Alimentação e podem fornecer informações sobre as tendências culinárias, cultura alimentar e hábitos de consumo de um determinado período. Frequentemente apresentavam receitas, anúncios de comida e artigos sobre comida e culinária que oferecem uma visão dos tipos de comida que eram populares durante o período, bem como os ingredientes, métodos de cozimento e estilos de apresentação preferidos.

Dentre esses registros, conseguimos contextualizar nos periódicos o aparecimento de receitas, promoção de vendas de alimentos, ofertas de serviços de cozinha, num momento de transição de culturas no país, entre outras. À exemplo, anúncio de prestação de serviços no jornal *Gazeta da Parahyba* de 18 de junho de 1890 em que diz: “Cozinheira de casa commercial, forno e fogão com experiência em bolos, cremes, carnes, assados e comidas de milho. Trabalhadora livre, com experiência”. A citação do anúncio de jornal nos conta um pouco sobre o mundo do trabalho. A descrição da procura por emprego como cozinheira é reveladora em relação à dinâmica do mercado de trabalho da época, e à presença das práticas culinárias tradicionais.

Através desses registros nos periódicos, é possível contextualizar o contexto social, cultural e econômico, bem como as mudanças nas preferências alimentares da população. A menção de "trabalhadora livre", sugere que a pessoa anunciada anteriormente poderia ter sido escravizada, até a oficialização da abolição da escravidão, em 1889, um ano antes desse anúncio no jornal. Uma situação que demonstra a fragilidade dessas novas relações de trabalho. Eram mulheres que possuíam experiência prévia em serviços domésticos, especificamente como cozinheira em casas de famílias. Esse anúncio não apenas ilustra a demanda por profissionais de habilidades culinárias diversas, mas também nos dar pistas sobre as oportunidades e desafios enfrentados por aqueles que buscavam trabalho naquela época, incluindo a possibilidade de liberdade após o fim da escravidão. É importante destacar que a análise desses anúncios em

jornais nos permite obter uma visão mais rica e contextualizada das relações sociais, da economia e das práticas culturais do período.

Vale destacar que o material produzido nos jornais (como receitas, notícias, vendas de comidas de milho, entre outros) não necessariamente eram escritos por mulheres, porém, conjectura-se que era direcionada ao público feminino. Nesse contexto da pesquisa, o gênero feminino passava a ocupar posição de destaque quando o assunto está relacionado à comida, produção de alimentos, receitas, entre outros assuntos. Com todas essas transformações históricas ao longo do século XIX, o gerenciamento e preparo da alimentação, em muitos lares era considerado “naturalmente” feminino. Os registros culinários brasileiros, ao longo do século XIX e XX, foram dirigidos e/ou elaborados quase que exclusivamente por e/ou para mulheres.

Vejamos esse trecho do jornal *Gazeta da Parahyba*, de 23 de junho de 1889:

Muitos fogos variados,
Na noite de São João,
Muita festa e entusiasmo
Em nossa população.
Fogueiras, mastros, bandeiras,
Lindas sortes de salao.
A canjica e o milho asado,
Tudo houve em profusão.
(*Gazeta da Parahyba*, 23 de junho de 1889, p. 3).

Nesse extrato poético, podemos discernir o destaque para a relevância do milho e da canjica como símbolos intrínsecos das celebrações juninas. Tais elementos eram entrelaçados à festividade do São João, equiparados em importância e simbolismo à icônica fogueira e a outros elementos característicos desse período festivo. Através dessa exaltação, testemunhamos a significativa associação do milho e da canjica à alegria e festividades que permeavam a comemoração junina.

“Se nao tem chuva, não tem São João”, repetem as pessoas do Sertão até os dias de hoje. Sem dúvidas o São João é uma das mais populares, senão a mais, festas da região, desde que haja produção abundante de milho e feijão, o que depende de chuvas regulares. Neste caso, o comportamento da natureza é determinante para essa celebração. Sem fartura não há animo coletivo, não haveria como promover festa. Com “barriga cheia” e reserva de alimentos assegurada para muitos meses, a alegria do sertanejo é contagiante, a esperança renasce e se fortalece.

Dentro desse contexto sazonal, emergem duas comidas tradicionais profundamente conectadas ao período da colheita do milho: a canjica e a pamonha. Ambas dependem da disponibilidade do milho colhido verde, fresquinho, que é mais abundante durante essa época

do ano devido à colheita recente. A canjica, preparada a partir do milho branco cozido com leite, açúcar e especiarias, é uma sobremesa reconfortante e apreciada durante as festividades juninas, simbolizando a celebração da colheita e a fartura dos alimentos. Por sua vez, a pamonha, feita com a massa de milho verde envolta em suas próprias folhas e cozida, representa uma iguaria tradicionalmente associada aos festejos juninos, destacando a generosidade da terra e a habilidade dos sertanejos em aproveitar os recursos sazonais.

Preparadas com os mesmos ingredientes, tem como base a massa de milho verde ralado, água, leite de coco (grosso e fino, ou ainda de gado ou cabra), manteiga, pitada de sal e açúcar. No caso da pamonha salgada, de uso mais restrito e mais presente no Sudeste e Centro-Oeste, reduz-se o açúcar, aumenta-se o sal e acrescenta-se um pouco de queijo de coalho ralado (ou minas meia cura). Depois de prontas, pamonha e canjica, se diferenciam em textura e sabor pelos processos de cocção. No Sertão, geralmente são elaboradas juntas e ao meu olhar são de preparo complexo, o que é pouco comum na cozinha sertaneja.

Antes de começar a haver oferta de milho verde com certa regularidade o ano todo, canjica e pamonha foram pratos exclusivos de anos em que as condições climáticas e ambientais permitiam a colheita do milho. Quando isso ocorria, faziam parte da mesa de pessoas de qualquer camada social, e simbolizavam a fartura de um bom ano de inverno.

Sua confecção era totalmente artesanal e agregadora. A cada preparação reuniam-se os familiares, amigos e vizinhos para assumir as tarefas de ralar o milho, misturar os ingredientes, separar e ajeitar as palhas do milho, fazer a montagem e amarração de cada pamonha. Ao final, confraternizavam e consumiam juntos essa iguaria acompanhada de um bom café coado. Era costume fazê-las em quantidades industriais, de tal forma que houvesse sobra suficiente para presentear pessoas do círculo social e que estavam ausentes na confraternização.

Ao que nos contam os memorialistas, aos homens cabia, no início do dia, colher as espigas nos roçados, e levar para o local onde seriam preparadas, geralmente latadas ao lado das casas ou qualquer espaço mais amplo que pudesse acomodar as pessoas e o grande quantidade de apetrechos como raladores, tachos e bacias, e das próprias espigas de milho. Deveriam ser escolhidas as espigas de palha de verde mais viçoso e cabelo marrom, por serem as de ponto correto de maturação tanto para a canjica quanto para a pamonha.

Em geral, o rito iniciava-se com um grupo de pessoas sentadas em círculo, panos amarrados nas cabeças, e apetrechos em mãos para a empreitada. Começavam por rolar a palha, com faca amolada, na extremidade mais dura de cada espiga, retirá-la cuidadosamente e selecionar as maiores e mais viçosas para servirem de invólucro em formato de saquinhos para levar a massa das pamonhas ao fogo. Das palhas restantes, retiravam-se tiras para fazer as

amarras que fecham os invólucros. Essas palhas eram arrumadas em caldeirões ou tachos com água fervente para amaciarem e ficarem maleáveis de forma que suportem dobraduras ou costuras, feitas a mão ou máquina, necessárias à preparação do saquinho que vai receber a massa.

Na sequência, as espigas eram limpas e o milho ralado em ralo de flandres ou cortado diretamente do sabugo e moído. A massa que se obtinha era peneirada em peneira ou urupema de malhas finas. Passava-se um pouco de água no resíduo que ficava na peneira e espremia-se com a mão para aproveitar melhor a massa que em seguida era temperada ao modo de cada casa. Em famílias numerosas ou com recursos limitados, era comum pular a etapa da peneira para aumentar o rendimento, aproveitando o que sobrava como alimento para as galinhas. Esse processo meticuloso não apenas ilustra a importância do milho na culinária tradicional, mas também revela a complexidade e o cuidado envolvidos na preparação dessas iguarias.

Excluía-se o tempero da parte da massa que fosse destinada a pamonha assada, também chamada de “bolo de pamonha” ou “pamonha de forno”. Para fazê-la, a massa era colocada em uma panela e levada ao fogo baixo, mexendo sem parar. Quando adquiria consistência era retirada do fogo, temperada e bem misturada, para incorporar os ingredientes e ser colocada em forma untada e/ou forrada com palha de milho para então ser levada ao forno.

A parte da massa, destinada a pamonha cozida, era envasada nos saquinhos de palha e colocada para cozinhar em fogo médio, na mesma água em que as palhas foram aferventadas. Atinge o ponto de cozimento quando a massa estiver consistente e exalando acentuado cheiro característico. No Sertão, as receitas de pamonha mantem em comum com as demais regiões do país tanto o método de preparar a massa, quanto o formato e cozimento. As diferenças maiores ocorrem nas variações de temperos, e versões salgadas e recheadas como encontramos no interior de São Paulo, Minas, Goiás e demais estados.

A massa do milho processada com água, leite ou leite de coco em variações diversas para fazer a canjica é misturada e peneirada antes de ir ao fogo. Em seguida, é colocada em caldeirão e levada diretamente ao fogo baixo para cozinhar, mexendo sem parar com uso de uma colher de pau de cabo longo. A colher de pau de cabo longo era necessária para evitar queimadura nas mãos e braços de quem estivesse mexendo, uma vez que quando o creme começa a ferver, formam-se grandes bolhas que explodem e saltam para fora do tacho.

Segundo Suassuna (2010, p. 35), a tarefa de mexer era restrita a “mulheres que tivessem a mão boa e conhecessem os melindres daquela comida que só admitia direção única para a colher de pau”. Duas coisas eram fundamentais para uma canjica de qualidade: escolha certa do estado de maturação do milho e tempo de cozimento da massa. Diz a autora: “canjica é para

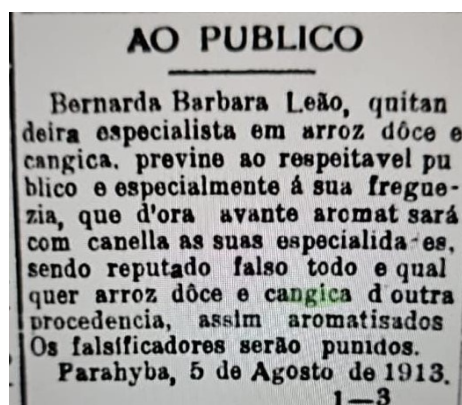
ter gosto de canjica e não de milho verde e, depois de fria é para ser cortada em talhadas com uso de uma faca. Massa com pouco tempo de cozimento e servida com colher não é canjica, é angu” (2010, p. 36).

É importante destacar que em diferentes regiões do Brasil, os nomes e preparos de pratos considerados tradicionais podem variar significativamente. Em São Paulo, por exemplo, a canjica refere-se ao prato chamado mungunzá no Sertão, conforme mencionado anteriormente. E o prato sertanejo chamado, ‘canjica’, lá é chamado de curau, e pode apresentar variações em sua preparação, incluindo o uso de leite condensado na massa para conferir uma textura mais cremosa.

Minha experiência na região Nordeste corrobora com o que Ana Rita menciona sobre a textura considerada "adequada" para a canjica no Sertão. De fato, a canjica tradicionalmente preparada nessa região deve possuir uma consistência mais grossa, endurecendo ao esfriar, em contraste com uma textura dita mole e aguada. Essas nuances regionais não apenas evidenciam a diversidade da culinária brasileira, mas também ressaltam a importância das experiências locais e das tradições culturais na definição dos padrões de preparo e consumo dos alimentos.

O tempo de cozimento é longo, e depois que a massa engrossa ainda leva mais de uma hora no fogo e só depois que encrespa na superfície, começa a soltar das paredes laterais do tacho e “murcha” um pouco é que estará cozida. Retirada do fogo, a canjica (ou curau) é despejada em travessas ou pratos fundos e recebe um acabamento com artísticos desenhos geométricos, feito com canela em pó. Em 1913, essa técnica de usar a canela como decoração da canjica parecia ser uma novidade e algo relativamente novo, como percebemos nesse registro do jornal *O Norte*:

Imagem 14: Anúncio de uma quitandeira especialista em arroz doce e canjica



Fonte: Jornal *O Norte*, em 05 de agosto de 1918, p. 4.

É importante destacar que a citação menciona Bernarda Barbara Leão, descrita como uma quitandeira especialista em arroz doce e canjica, isso sugere que ela era uma figura

conhecida na comunidade local por suas habilidades culinárias, o que confere certa credibilidade à sua declaração. A data da publicação, 5 de agosto de 1913, é relevante para entendermos o contexto histórico, onde no início do século XX, na Paraíba as técnicas culinárias e as tradições alimentares estavam em constante desenvolvimento devido à influência de diferentes culturas e ao acesso a novos ingredientes.

A declaração de Bernarda Barbara Leão sugere que, naquele momento, ela estava introduzindo ou popularizando o uso de canela como aromatizante para suas especialidades, como o arroz doce e a canjica. Afirmar que apenas os produtos provenientes de sua própria cozinha estariam corretamente aromatizados com canela pode ser interpretado como uma estratégia para garantir a autenticidade e a qualidade de seus produtos, assim como para estabelecer sua reputação como especialista nesses pratos.

O fato de ela mencionar punições para os falsificadores indica a seriedade com que ela encarava a questão da qualidade e autenticidade de seus produtos, o que sugere que o uso de canela poderia ser uma característica distintiva e desejável na época. Essa citação oferece *insights* valiosos sobre as práticas culinárias da época, além de ilustrar a importância do papel das figuras locais, como Bernarda Barbara Leão, na disseminação de técnicas e tradições alimentares em suas comunidades.

Outro exemplo particularmente interessante de alimento feito à base de milho é o aluá, uma bebida fermentada preparada a partir do milho. Essa bebida é não apenas consumida ao longo do ano, mas ganha um destaque especial durante os festejos juninos, demonstrando a versatilidade do milho e sua integração profunda nas práticas culturais e sociais do Brasil. O aluá, com seu processo de fermentação que transforma ingredientes simples em uma bebida refrescante, ilustra a rica tapeçaria de técnicas culinárias que o milho possibilita nas mãos de cozinheiros tradicionais. Manoel Querino, em seu livro *A Arte Culinária na Bahia* de 1928, oferece uma descrição fascinante do aluá:

O milho demorado n'água, depois de três dias, dá a esta um sabor acre, de azedume, pela fermentação. Cõa-se a água, adicionam-se pedaços de rapadura e, diluída esta tem-se bebida agradável e refrigerante. Pelo mesmo processo se prepara o aluá ou aruá da casca do abacaxi (Querino, 1928, p. 10).

A descrição de Manoel Querino do processo de fermentação do aluá, oferece uma perspectiva interessante sobre práticas tradicionais de conservação e preparo de bebidas. Essa técnica, que transforma o milho em uma bebida fermentada, reflete um saber adaptativo e resiliente, e criativo característico da cultura gastronômica brasileira. A adição de rapadura não apenas suaviza o azedume resultante da fermentação, mas também destaca a integração de

ingredientes locais na criação de bebidas que servem tanto para a hidratação quanto para o prazer, sendo ainda hoje parte integral das celebrações de São João na Paraíba. Esse método de fermentação não só preserva o milho, mas também amplifica suas qualidades nutritivas e sensoriais, demonstrando uma rica interação entre comida, cultura e festividade.

Como vimos neste capítulo, o milho transcende seu papel de alimento básico para se tornar um elemento vital na identidade cultural do Sertão paraibano. Através das festividades de São João e presença das comidas de milho, da análise de uma ampla literatura escrita por outros historiadores, registros de fontes da imprensa, entre outros caminhos, percebemos que o milho, em suas múltiplas formas e representações, não apenas sustenta a população, mas também fortalece os laços comunitários e preserva as tradições ancestrais. A partir daí é um símbolo de resiliência e adaptação cultural, refletindo a história rica e diversificada do Sertão paraibano.

A apropriação das comidas de milho pelas festividades juninas demonstra como as práticas alimentares podem ser veículos poderosos de identidade e memória coletiva, perpetuando tradições e moldando a cultura regional ao longo dos séculos. A análise das representações culturais do milho confirma sua centralidade na tapeçaria cultural sertaneja, ressaltando sua importância não apenas como sustento, mas como um elo vital na perpetuação das memórias e tradições culturais da região.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A análise do consumo histórico do milho no Brasil, notadamente na Paraíba, como destacado nesta pesquisa, ressalta a profundidade e a diversidade com que este cereal foi integrado às práticas culinárias e culturais em diferentes contextos e épocas. O milho, apreciado por sua versatilidade e capacidade de adaptação a diversos climas e solos, tornou-se um pilar essencial não apenas na dieta dos povos indígenas, mas também na dos escravizados africanos e dos colonizadores europeus; e, posteriormente, do gentílico do Sertão Paraibano.

Inicialmente, a domesticação e o cultivo do milho pelos povos indígenas refletem uma engenhosidade agrícola que possibilitou o desenvolvimento de uma cultura alimentar rica e complexa. As técnicas de fermentação para a produção de bebidas como o cauim e o uso do milho em diversas formas – seja em grãos, moído ou como parte de pratos mais elaborados – demonstram certa centralidade deste cereal na alimentação indígena. Os povos originários desenvolveram, ao longo dos séculos, uma variedade de técnicas culinárias avançadas, destacando-se o refinamento do polvilho, a fermentação alcoólica dos cauins, e a fermentação acética no tucupi, demonstrando um entendimento profundo dos processos biológicos e químicos envolvidos na preparação de alimentos. O polvilho de milho verde e outras técnicas ancestrais ainda praticadas como o churrasco e a defumação por meio do móquem refletem a rica herança gastronômica e a adaptabilidade dos povos indígenas e também evidencia a maestria desses povos em técnicas de conservação e preparo de carnes e outros alimentos.

Além da alta produtividade, o milho se destaca pela rapidez na produção e facilidade de preparo. Ao contrário do trigo, que exige um processo longo de debulhar, moer, peneirar, amassar, levedar e cozinhar, o milho pode ser simplesmente ralado e cozido, resultando em uma grande variedade de pratos como visto. Essa versatilidade culinária, somada à possibilidade de ser consumido antes de estar totalmente maduro, realça a importância do milho tanto na alimentação quanto no desenvolvimento agrícola das comunidades sertanejas ao longo da história.

Quando olhamos mais de perto, os sistemas alimentares dos povos indígenas em sua existência culturalmente plural, salta aos olhos as diferenças em suas dietas, incluindo a preeminência do milho em certos povos, e o papel secundário da mandioca entre eles. Assim, a cultura do milho ou da mandioca pelos povos originários mesmo que relacionados entre si, teve um papel fundamental de marcador cultural que diferenciava esses povos, e que contrapõem territórios do ponto de vista da alimentação dentro do próprio país.

O contraste entre o papel alimentar do milho e da mandioca, com o milho muitas vezes aparecendo como um alimento secundário em certas culturas, onde a mandioca dominava, reflete as adaptações locais à disponibilidade de recursos e técnicas agrícolas. Segundo os cronistas, a mandioca era o alimento básico dos indígenas e permaneceu também para eles como a principal fonte de carboidratos. A visão de “pão da terra”, que os portugueses encontraram na mandioca, pode ter representado um viés nos primeiros observadores, que, de certa maneira, não assinalaram devidamente a presença do milho, dada a escassez de registros. A visão europeia dos primeiros colonizadores era dirigida a um número restrito de alimentos e, ao encontrar as populações locais, buscavam identificar qual alimento era o “pão” desses povos, que pudesse assegurar a subsistência na longa viagem de volta à Europa. A mandioca, talvez pela abundância e facilidade de preparo, foi para os colonizadores das terras brasileiras o “pão da terra” que era colhido e carregado nos navios.

Parece ficar evidente, comparando os relatos dos diversos naturalistas/viajantes que estiveram no Brasil, que todos concordam que a alimentação era diversa, com uma boa variedade de lavouras, frutas, e animais para o consumo. A maioria exaltava a importância das tradições culinária indígenas, em seu esplendor de preparos avançados e técnicas culinárias refinadas, entre outros patrimônios que foram adotados por toda população.

Acreditamos que a visão que alguns viajantes cronistas tiveram do uso do milho pelas populações indígenas do Brasil, centrada na fabricação de bebidas alcoólicas fermentadas como o caium / caxirí, revela apenas um aspecto limitado das práticas culinárias complexas e diversificadas dessas comunidades. Apesar de valiosos, são relatos fragmentados e frequentemente incompletos, refletindo mais as observações e interações esporádicas dos cronistas do que um entendimento profundo e abrangente da cultura alimentar dessas comunidades.

Por outro lado, viajantes como Peckold, Piso, Marcgrave, Saint-Hillaire e Humboldt, apresentam perspectivas mais diversificadas do uso do milho, descrevendo não apenas o uso na preparação de bebida alcoólica, mas também em receitas de preparação considerada mais avançada, cujas práticas nos mostram a sofisticação e a inovação em técnicas de processamento e conservação de alimentos. Esses relatos mais detalhados corroboram que o milho tinha um papel de certa centralidade em várias práticas culinárias e rituais, contrastando com as observações mais limitadas de outros cronistas, e enfatizando a riqueza do patrimônio alimentar indígenas.

Observamos, ainda, que os povos originários do Brasil, ao longo de milhares de anos de consumo, dedicaram-se intensamente ao aprimoramento de suas técnicas de cultivo e

melhoramento genético das espécies, e das técnicas culinárias, onde foram refinando técnicas de cocção, elaborando de extrações refinadas, defumações, fermentações, processos de fermentação alcoólica, e muitas outras técnicas elaboradas, resultando na criação de uma ampla e diversificada gama de pratos baseados no milho, muitos dos quais ainda estão presentes em nossa mesa.

Em nossas pesquisas, destacamos que a chegada dos africanos escravizados ao Brasil trouxe novas dimensões culinárias para o uso do milho, diversificando e enriquecendo a gastronomia local. Adaptando seus conhecimentos agrícolas, eles introduziram métodos como a moagem e peneira de milho para a produção de fubá, permitindo a criação de uma variedade de pratos complexos e saborosos. Estas inovações incluíram bolos, a formatação da pamonha e do mungunzá (canjica) contemporâneos, refletindo as práticas culturais e necessidades nutricionais dos escravizados. Assim, a influência africana foi crucial para transformar o milho de um simples ingrediente em um pilar da culinária brasileira, integrando-se profundamente à identidade cultural do país.

Além do aspecto gastronômico, os africanos incorporaram o milho em diversos rituais e práticas culturais, especialmente nas religiões afro-brasileiras como o Candomblé e a Umbanda, em que o milho é utilizado em oferendas e cerimônias, sublinhando seu valor espiritual e cultural. A habilidade dos africanos, em adaptar técnicas de cultivo de milho às variadas condições climáticas e geográficas do Brasil, foi vital para a sustentabilidade e segurança alimentar das comunidades afro-brasileiras, especialmente em regiões menos propícias a outros tipos de cultivo.

No contexto da colonização europeia, o milho foi inicialmente relegado a um papel secundário, muitas vezes visto apenas como uma fonte de ração animal. Contudo, sua importância cresceu progressivamente, conforme os colonizadores reconheceram sua utilidade para a alimentação dos animais e, posteriormente, para a própria subsistência humana. A chegada dos portugueses ao Brasil marcou uma nova fase no cultivo do milho, com uma expansão e intensificação significativas desta cultura agrícola, especialmente em regiões rurais do Sertão onde o milho ao longo do tempo passou a ser a base de pratos tradicionais ricos e variados, como canjica, xerém e cuscuz, práticas que permanecem até os dias atuais.

Além do papel vital do milho como alimento básico, sua produção tornou-se um pilar crucial para a economia e a cultura do Sertão paraibano, juntamente com o gado, e outros legumes como a mandioca, jerimum e feijão. Muitas famílias rurais dependiam da venda do milho para sustentar suas economias domésticas, o que fazia dele uma fonte de renda essencial em uma área onde havia a dualidade dos tempos de carestia e fartura de recursos naturais. As

adversidades climáticas, combinadas com a escassez de recursos hídricos e a degradação do solo, impunham severas dificuldades para a agricultura de subsistência. Essas condições não apenas impactavam a produção, como também afetavam a segurança alimentar e a disponibilidade do milho na região.

Os impactos da colonização europeia na alimentação do Sertão também foram marcantes, com a introdução de novos ingredientes e pratos. Pães, vinhos e diversas preparações à base de carne se integraram ao cotidiano alimentar, enquanto práticas culturais e religiosas foram influenciadas por um intercâmbio de tradições entre os povos indígenas, africanos e europeus, com o milho frequentemente incorporado em rituais e celebrações tais como o São João.

O desenvolvimento do milho como elemento central na culinária brasileira é um testemunho da interação entre essas diversas influências culturais. A maneira como cada grupo adaptou o milho às suas tradições culinárias e agrícolas revela um panorama de troca e adaptação que é central para entender a história alimentar do Brasil.

Nossa indagação central foi: Será que o milho tinha um papel tão fundamental, a ponto de ser visto como uma particularidade da cozinha sertaneja? Explorando as perspectivas de Freyre (2007 [1939]) e Cascudo (2005 [1939]), conseguimos responder a essa pergunta, percebendo como o milho se integrava à cultura alimentar sertaneja e sua importância na dieta e nas práticas cotidianas desses habitantes. Embora tal indagação tenha impulsionado nossa investigação, as respostas que encontramos para ela não são de maneira alguma definitivas.

Se pensarmos no caso dos habitantes do Sertão paraibano, entenderemos que a preponderância de determinado alimento em seu sistema alimentar não deve ser reduzida apenas a determinantes físicos ou climáticos. Além de assumir uma posição estratégica na agricultura, na economia e na subsistência, tal alimento deveria exercer um papel de destaque no universo cultural dos moradores do Sertão, onde exerceria um valor importante frente à existência de tais indivíduos, como o milho demonstrou ter ao longo do tempo, sendo associado a períodos de fartura.

Tendo em vista que buscamos nos aproximar dos caminhos que o milho percorreu pelas Américas até chegar no atual nordeste brasileiro; tal estudo além de ser esclarecedor da relação íntima entre alimentação e vida social, servindo como porta de entrada para compreendermos o desenvolvimento do consumo alimentar do milho dentro da cozinha em formação.

Por meio de um trabalho cruzado com as ocorrências de jornais paraibanos do final do século XIX e início do XX, podemos perceber a profundidade e a diversidade com que este cereal foi integrado às práticas culinárias e culturais em diferentes contextos e épocas. Isso pode

ser percebido com o aumento de publicações nos jornais pesquisados, quando aponta um aumento substancial das referências ao milho associadas às festividades de São João, indicando uma transformação na percepção e no uso desse alimento na cultura paraibana.

Analisando alguns estudos, percebemos que, de maneira geral, o sertão era representado como sendo um espaço cheio de simbolismos e significados. Neste cenário apontamos a importância do milho na vida sertaneja, ressaltando-o não apenas como sustento alimentar, mas como um pilar central nas práticas culturais e econômicas da região. Pratos derivados do milho, como a pamonha, o cuscuz e a canjica, tornaram-se emblemas da gastronomia sertaneja, refletindo a síntese das influências indígenas, africanas e europeias. Embora o mito das três raças seja amplamente questionado por historiadores, no campo da História da Alimentação, ele é aceito e ainda utilizado por pesquisadores como uma chave explicativa para a formação da culinária brasileira.

A culinária sertaneja, com o milho como elemento central, serve como uma janela para entender as profundezas históricas e culturais da região, oferecendo um retrato vívido de como tradições alimentares podem ser tanto um reflexo como um instrumento de história e cultura.

No Sertão paraibano, o milho é um exemplo de como as práticas alimentares podem se tornar patrimônio cultural, promovendo a preservação de técnicas tradicionais e reforçando a identidade regional. A resistência dessas práticas, mesmo diante da modernização agrícola e das mudanças socioeconômicas, aponta para uma valorização crescente de saberes e sabores locais como fundamentos da identidade cultural sertaneja. As técnicas de plantio, colheita e processamento do milho não são apenas ações de produção alimentar, mas também rituais que reforçam laços comunitários e transmitem conhecimentos ancestrais.

A culinária baseada no milho revela um cenário de interação cultural intensa. Desde os tempos coloniais, quando os colonos começaram a explorar os sertões, o milho já se fazia presente, adaptado e integrado às práticas alimentares locais. Este processo não apenas modificou a paisagem agrícola, mas também incorporou o milho em um vasto repertório de pratos típicos, evidenciando sua capacidade de absorver e refletir influências diversas. Pratos como o xerém e o mungunzá são preparados de maneiras que respondem tanto às sazonalidades climáticas quanto às necessidades nutricionais da população.

Tais práticas culinárias não apenas nutrem, mas também contam histórias de resiliência e adaptação à terra. Além de ser um alimento básico, o milho desempenha um papel central nas festividades e rituais sociais, como as celebrações de São João, onde pratos à base de milho são protagonistas. Essas ocasiões são vitais para a manutenção e expressão da cultura sertaneja, reafirmando o milho como um símbolo de festividade e união comunitária.

Ao propormos que a alimentação paraibana estaria bem próxima das demais existentes no restante da América Portuguesa, estamos querendo dizer que quando os colonos tinham oportunidade, mantinham-se fiéis à herança do paladar português, preferindo comer o trigo ao milho. Mas nem sempre isso era possível. E, diante da falta dos alimentos aos quais estavam acostumados, os paraibanos, bem como os demais habitantes da América Lusa, viram-se obrigados a transformar seus hábitos alimentares. Não esquecendo que eles se apropriaram dos produtos presentes no repertório alimentar nativo, a partir da matriz cultural europeia, aplicando sentidos diferentes aos que os indígenas atribuíam a eles.

No caso do milho, isso era igualmente válido. A despeito de qualquer ressalva que os europeus pudessem ter tido com relação a este alimento, devido à sua banalidade e fácil acesso no cotidiano, o cereal nativo foi estratégico para o modo de vida dos sertanejos em suas múltiplas facetas, sobretudo na mobilidade, onde lhe coube o papel de acompanhar os colonizadores na árdua tarefa de desbravar e povoar as regiões situadas no interior do território americano. Mas, como ficou evidente na análise empreendida no terceiro capítulo, sobre as práticas envolvidas em torno da cultura deste alimento: as formas de preparo e consumo, as técnicas e utensílios utilizados, o milho integrou parte da comida cotidiana dos portugueses na Paraíba, sobrepujando os tempos de penúria e os espaços improvisados. Assim, percebeu-se que a incorporação desse alimento ao cardápio brasileiro se deu através da combinação de conhecimentos e hábitos alimentares europeus com aqueles utilizados e transmitidos pelos naturais da terra.

Sendo assim, o aproveitamento que os sertanejos empreenderam da cultura alimentar do milho deve ser inserido numa perspectiva de reapropriação e de resistência. Essa seria a razão pela qual a maioria das formas de consumo do milho que caíram na predileção dos colonizadores, foram as que remetiam, inicialmente, à Europa. E o mesmo ocorreria no caso contrário: as formas de consumo que ficaram em segundo plano no repertório culinário da elite colonial, parecem ter sido aquelas mais utilizadas pelos indígenas (assado, cozido e cauim).

Ao tratarmos da cultura material do milho no Sertão paraibano, destacando sua importância além da alimentação básica, observamos como o milho é representado em diversas tradições locais, festivais e na vida cotidiana, com destaque para o festival de São João, onde o milho assume um papel central nas celebrações através de comidas típicas. Essas representações demonstram que o milho não é apenas um alimento, mas um ícone cultural significativo na Paraíba. Esta análise revela o milho como um símbolo de identidade regional, em que as receitas à base de milho e os métodos tradicionais de preparo refletem a herança histórica e cultural da região. Observamos a relação íntima entre o milho e os costumes locais, e como ele está

entrelaçado com a vida comunitária e a cultura local. Abordamos aspectos materiais da produção de milho, incluindo técnicas agrícolas tradicionais e ferramentas usadas em seu cultivo e processamento, enfatizando a preservação dessas práticas como essencial para manter o patrimônio cultural da região. Percebemos a importância econômica do milho, especialmente o seu papel nos mercados locais e na economia doméstica. Exploramos as implicações sociais da cultura do milho, como a coesão comunitária e a perpetuação das tradições locais através das gerações.

Se recorrermos novamente ao conceito de ‘plantas de civilização’ de Braudel, veremos que para que um alimento assuma a prerrogativa de ser considerado como um alimento de civilização, ele deve ter uma preponderância absoluta sobre todos os gêneros alimentares de qualquer sociedade. No caso específico do milho, como isso se deu em um contexto específico da vida dos sertanejos, cabe pensarmos na viabilidade deste termo para retratar a importância do milho para a alimentação daquela população. Assim, poderíamos propor a existência de uma *cultura paraibana do milho*, que nasceu do confronto de diferentes modos de fazer, onde se imbricaram hábitos e saberes europeus com aqueles utilizados e transmitidos pelos indígenas.

Embora simples, não podemos negligenciar que em torno do uso desse alimento havia uma série de saberes, considerados tradicionais, que eram utilizados no preparo, na conservação e no modo de consumo do milho pelos sertanejos. O que justificaria, portanto, a existência de uma cultura alimentar. O uso de tal termo, se por um lado nos permite lançar luzes sobre a convivência que houve, no repertório culinário paraibano, entre o milho e outras espécies alimentares, como a mandioca, por outro, não deixa de indicar a importância do cereal indígena enquanto produto básico e indispensável para a cozinha do Sertão, especialmente para as áreas povoadas por seus moradores.

Os resultados desta pesquisa destacam-se por abordar um tema inédito nos meios acadêmicos da Paraíba, buscando abrir discussões na área da História da Alimentação. Ao explorar o papel do milho na construção da cozinha sertaneja paraibana, esta dissertação não apenas preenche uma lacuna significativa na historiografia local, mas também propicia a abertura de caminhos para que outras pesquisas se debrucem sobre o tema.

Apesar de ter respondido muitas perguntas, esta pesquisa também levantou novos questionamentos que merecem ser explorados em futuras investigações. Além do mito das três raças (indígena, africana e europeia), quais outras influências a alimentação na Paraíba receberam de povos como holandeses, árabes ou judeus? Como essas influências foram incorporadas ou adaptadas nas práticas alimentares locais? Quais outras narrativas da cozinha sertaneja não se conectam com a do milho, mas são igualmente importantes para a compreensão

da identidade cultural e alimentar da região? Como, por exemplo, a mandioca e outros tubérculos, que também desempenham papéis cruciais na dieta local.

Outro ponto a ser explorado é a interação entre as práticas alimentares locais e os processos de urbanização e industrialização que ocorreram na virada do século XIX para o XX. Como essas transformações impactaram a produção e o consumo do milho? De que maneira a introdução de novas tecnologias e ingredientes modificou a culinária sertaneja? Além disso, como a migração interna e a chegada de imigrantes influenciaram a diversidade culinária da Paraíba?

Outras questões que vieram à tona: como os alimentos e práticas alimentares circularam entre diferentes regiões do Brasil, e como isso afetou a culinária local. Também abre espaço para considerar o papel das festividades e rituais na preservação e transformação das tradições alimentares. Como as festas juninas e outras celebrações regionais contribuíram para a perpetuação do uso do milho? Quais foram as variações regionais e como essas festividades ajudaram a moldar uma identidade alimentar coletiva?

Além das questões culturais e históricas, há também um interesse em explorar as implicações nutricionais e de saúde pública relacionadas ao consumo de milho e outros alimentos tradicionais. Como as mudanças nos padrões alimentares ao longo do tempo afetaram a saúde da população sertaneja? Qual é o papel atual do milho na alimentação paraibana, e como ele se compara a outros alimentos em termos de valor nutricional?

Portanto, ao abrir estas novas linhas de investigação, esta pesquisa não só contribui para a valorização da história do milho e da alimentação na Paraíba, mas também serve como um ponto de partida para estudos futuros que possam aprofundar o entendimento das complexas dinâmicas culturais e sociais que moldaram a culinária sertaneja. Dessa forma, espera-se que este trabalho inspire outros pesquisadores a continuar explorando a rica e diversificada história alimentar da região, ampliando o escopo e a profundidade das discussões acadêmicas sobre o tema. A continuidade dessas investigações pode revelar ainda mais sobre como a alimentação reflete e influencia a identidade cultural, social e econômica de uma região, contribuindo para uma compreensão mais ampla da história e cultura paraibanas.

APÊNDICE

Doce do Brasil. - Pega-se em massarocas de milho ainda em leite, tirão-se os grãos todos do carolo e-pisão-se mui bem n'um gral, sendo depois passados em uma peneira, e pesa-se este pólmee com igual peso de assucar; pondo-se este em ponto de voar deita-se o pólmee e deixa-se cozer a pôr em ponto subido; tira-se para fora do lume até esfriar para se lhe juntar três gemmas batidas de ovo por cada arratel de pólmee; deita-se em uma tigelinha com canella em pó por cima e mette-se no forno brando a tostar; depois tira-se e come-se. Esta receita nunca pôde ser má; experimente-se, porérr não é affiançada sem que se lhe tire a prova.' (Martin, 1887, p. 296)

MARTIN, René Cunhambyra. **Cozinheiro Imperial ou nova arte do cozimento e do copeiro em todos os seus ramos.** 10. ed. aumentada e melhorada. Rio de Janeiro: Laemmert & Cia, 1887, 455 p.

Borda - Querendo-se fazer um alqueire, deve levar meio alqueire e uma oitava de farinha de milho sendo boa e bem penei- rada, e três oitavas de farinha de trigo alva, uma canada de azeite bom, uma quarta de herva doce escolhida e bem pi- sada ; deita-se o azeite em um tachinho com a herva doce dentro, põe-se ao lume até estar quasi a ferver, e então es- tando a farinha de milho separada em um alguidar, deita- se-lhe por cima o azeite e herva doce para escaldar o milho, mexendo-se muito bem com uma colher, para ficar o azeite bem introduzido na farinha; abafa-se um bocadinho, e depois deita-se a farinha alva de maneira que fique bem misturada com a outra; leva três arrateis de assucar de caixa limpo, não perdendo por levar mais, elevando mel, seja um quartilho, tirando-se um arratel de assucar; o assucar põe- se ao lume com a água suíficiente -para se derreter; leva uma quarta de canella pisada e o sal e pimenta suíficiente, fazendo-se a presa como para amassar bolos, misturando-se a canella e o assucar ou mel e um arratel de cidrão pi- cado ; fórmão-se as borôas, vão ao forno e *encaixão-se entre os dentes para passarem ao canal do bucho.*

N. B. Querendo fazer meia porção parte-se ao meio todo o receituário; e a quarta parte pratica-se do mesmo modo dividindo-se o total em quatro partes (Martin, 1887, p. 297).

Cora ou mingão de milho verde. — Tomão-se umas espigas de milho verde, as quaes se descascão, e ralão- se devendo ellas ser ainda leitosas e assucaradas, porém não demais; passa-se por uma peneira o suco obtido; ajuntão-se- lhe um pouco de leite, assucar, canella, cravo da índia e herva doce : ferve-se sobre fogo moderado até que fique reduzido á metade. Deita-se então este mingão em uma terrina, para que alli se esfrie ; cobre-se de assucar e canella, e come-

se depois de frio. Para se lhe dar melhor apparencia, é levado ao forno afim de que toste um pouco :uma comida muito substancial, saborosa e de pouco dispendio, servindo até para doentes e creanças de peito (Salles, 1860, p. 37).

SALLES, Paulo. **Cozinheiro Nacional**. Rio de Janeiro: Editora Garnier, 1860.

Alimento para criancinhas - Toma-se duas colheres de chá cheias de farinha de flór de milho ou maizena, misturadas com duas colheres de sopa, cheias de água fria; ajunta-se-lhes meia garrafa de leite e agua fervendo em quantidades iguaes, e depois faz-se ferver por sete minutos e adoça-se ligeiramente. Quando estiver quente deve ter a consistencia de nata (Garnier, 1895, p. 9).

GARNIER, Baptiste-Louis. **Doceiro Nacional ou Arte de fazer todas as qualidades de doce**. 4ª edição, Rio de Janeiro: H. Garnier Sucessor, 1895.

Alma de padeiro. - Ferve-se uma garrafa de leite, com o qual se escalda meio prato de fubá de milho e um prato de polvilho, ajunta-se uma colher de manteiga, uma de banha de porco, cinco ovos e agua de sal. Amassa-se tudo bem e põe-se, com o feitio de bolacha, em folhas de bananeiras. Vai ao forno, que deve estar quente (Rego, 1892, p. 10).

REGO, Antônio José de Souza. **Diccionario do Doceiro Brasileiro**. Rio de Janeiro: J. G. Azevedo Editor, 4 volumes, 3ª edição, 1892.

Pamonha. - Um prato de fubá: um pires de polvilho, um dito mal cheio de assucar, 8 ovos com claras, depois de estar ludo medido escalda- se o fuba em um alguidar com uma colher de sopa de banha de porco, fervendo, e mistura-se bem o luba com a manteiga, retira-se isto para o lado do algudar e quebrão-se os ovos. batem-se estes como para cavacas e vai-se misturando com o polvilho ate ticarem bem delidos; nessa mistura poe-se uma pitada de herva doce e tempera-se de sal e uma colher de manteiga do reino, depois mistura-se tudo e amassa-se bem com um pouco de leite crú, até ticar como pirão molle, tira-se com uma colher de sopa, e vai-se embrulhando em folhas de bananeira, e arrumando em latas para irem ao torno, que deve ser muito quente (Rego, 1892, p. 433).

Pamonha de milho verde. — Toma-se o bagaço que restou depois de coado o leite do milho; mistura-se cada libra com uma" quarta de assucar, e um pouco de sal; enrola- se um pedaço da massa em folha de bananeira, assa-se ao forno, e serve-se (Garnier, 1895, p. 173).

Corá ou doce nacional. - Toma-se uma porção de espigas de milho verde descascadas, cujos grãos estejam ainda molles, e cheios de um leite encorpado; ralão-se em redor e ajunta-se a massa em uma vasilha. Coa-se esta massa, e a cada garrafa deste sumo ajunta-se 120 grammas de assucar refinado, e o caldo de uma laranja doce; deixa-se ferver durante dez minutos, e deita-se em pratos, polvilhando-se com canella (Rego, 1892, p. 281).

Móa. — Toma-se uma quarta de milho, que se põe de molho em água fria durante trez ou quatro dias até os grãos fica- rem um pouco molles, mudando-se a água todos os dias; em seguida, deita-se este milho dentro de um cesto para germinar, e tendo-se desinvolido grelos de uma pollegada de compri- mento, espalhão-se estes grãos de milho germinados dentro de um forno aquecido moderadamente afim de que o milho seque o mais depressa possível, sem todavia chegar a torrar, não prejudicando que elle alcance uma côr alambreada clara, esfrega-se este entre as mãos e peneira-se para tirar os grelos que se desprezão, e reduz-se o resto do milho em um fubágrosso, cuja metade-se põe em um décimo de pipa, despejando-se por cima água fervendo até encher a vasilha ; mexe-se durante meia hora, deitando-se depois toda a massa em tacho ; ferve-se, raexendo-se durante o mesmo tempo, deita-se a massa de novo na vasilha, deixa-se repousar durante dois ou trez dias; tira-se o liquido por uma torneira fixada uni palmo acima do fundo ; este liquido obtido, é posto em uni barril que se tapa ; passados oito ou doze dias, pôde-se usar, ajuntando-se a cada copo uma colher de assucar, queren- do-se. Prepara-se um segundo décimo de pipa, com a outra metade do fubá que ficou. (Garnier, 1895, p. 251)

Pudim de batatinhas. —Descasca-se e rala-se meia libra de batatinhas, que se mistura com meia libra de fubá mimoso, oito gemas de ovos, meia libra de assucar, sal, e cas- quinhas de limão picadas ; e tendo-se posto a massa n'uma bexiga de vacca, ferve-se n'um tacho com água, e tirando-se a bexiga, serve-se (Garnier, 1895, p. 167).

Pudim de fubá mimoso. —Ajnassa-se uma quarta de manteiga de vacca com uma libra de fubá mimoso, uma colher de polvilho, quatro ovos, uma quarta de assucar, uma porção .de passas escaldadas, casquinhas de limão, sal, noz moscada e leite quente, quanto basta para formar uma massa espessa ; ata-se em um guardanapo, e põe-se em um tacho com água fervendo ; deixa-se cozer, e serve-se com um molho próprio (Garnier, 1895, p. 169).

Biscoutos de fubá e raspa. — Tomão-se quatro . pratos de fubá, um de raspa, uma dúzia de ovos, leite, assu- car, manteiga, quanto basta, para formar uma massa molle, com a qual se fazem biscoutos que se cozinham em forno temperado (Garnier, 1895, p. 187).

Biscoutos de fubá de pilão. — Tomão-se quatro pratos de fubá, dois de raspa uma dúzia de ovos, assucar quanto basta, misturando-se a raspa e o fubá, deita-se em cima a manteiga fervente, trabalha-se bem a massa com a qual se fazem os biscoutos, que se cozinham em forno temperado (Garnier, 1895, p. 188).

Cuscús de seminário. — Humedece-se meio prato de fubá fino, com quanto basta d'agua para humedecel-o sem o ligar ; misturão-se um pouco de sal, uma colher de assucar, um pouco de herva doce ; põe-se em um cuscuzeiro, apertando-se um pouco a massa ; e com esto tapa-se uma panella funda, devendo o cuscuzeiro entrar na panella, sem chegar na água que se acha dentro, e com um pouco de angu, tapão-se todos os suspiros que ficarem entre o cuscuzeiro e a panella ; deixa-se cozer e estando cozido, vira-se o cuscuzeiro de bocea para baixo, sobre um prato, e serve-se (*)

Outro Humedece-se meio prato de fubá fino, com uma chicara de leite, mistura-se meia quarta de queijo picado, uma colher de assucar, uma colher de manteiga, duas gemas de ovos, um pouco de herva doce, umas passas, e um pouco de noz moscada raspada. Põe-se esta massa no cuscuzeiro, e pro- cede-se no mais, como foi explicado para o cuscús de semi- nário. (*)

Cuscús frito. — Corta-se o cuscús em fatias, que se fregem era pouca gordura, apolvilham-se de assucar'e canella, servem-se para chá, ou assados (Garnier, 1895, p. 217).

Fogaça de Minas. — Batem-se doze gemas d'ovos com uma libra de assucar em pó, até forn ar-se uma massa escuraosa e branca ; ajuntão-se-lhes uma libra de fubá mimoso, uma colher de polvilho, e um pouco de **sal**, herva doce, e finalmente as doze claras batidas com um calix d'agua de flor de laranjeira, e uma colher de sumo de laranja, até formarem uma neve ; continua-se a bater durante meia hora, e põe-se em fôrmas untadas; coze-se era fomo quente, vi- rando-se depois o bolo sobre um prato, e **vidrando-se** com calda de assucar (Garnier, 1895, p. 220).

Pão de ló de fubá mimoso. — Tomão-se dezes- seis ovos, dezeseis colheres do assucar, e batem-se bem ; em seguida, ajuntão-se dezeseis colheres de fubá mimoso bem fi- no, um pouco de herva doce inteira; mistura-se tudo bem com o pá'i de bater pão de ló e, põe-se esta massa em

fôr- ma u*nt;ela de manteiga, e vai ao forno um pouco mais quente do que para o pão de ló de farinha de trigo. Faz-se também pão de ló com fubá de raspas de mandio- ca, em lugar de farinha, ou fubá mimoso (Garnier, 1895, p. 224).

Bolinhos fundidos. — Faz-se com uma libra de assucar, uma calda em ponto de espelho ; misturão-se-lhe depois de fria, doze gemas de ovos batidas com uma garrafa de leite ; leva-se a mistura de novo ao fogo, e vai-se-lhe ajuntando fubá mimoso, ou fubá de arroz, até formar uma massa de consistência branda, que se deita em chicaras unta- das, e cozinha-se em forno temperado ; vidrão-se estes boli- nhos com assucar em calda (Garnier, 1895, p. 189).

REFERÊNCIAS

Jornais:

O Publicador, 26 de junho de 1865, n. 866 p.2;

O Liberal Paraahybano, 17 de novembro de 1883, n. 187, p. 4;

Diário da Parahyba, 10 de junho de 1884, n.128, p. 2-3;

O Arauto Parahybano, 03 de junho de 1888, n. 20 p. 3;

Gazeta da Parahyba, 23 de junho de 1888, p. 4;

Gazeta da Parahyba, 23 de junho de 1890, p. 2;

Gazeta da Parahyba, 26 de junho de 1890, p.2;

O Norte, 26 de junho de 1912, n. 1.174, p. 1;

O Norte, 23 de junho de 1922, n. 4. 001, p. 1.

Bibliografias:

ALBUQUERQUE Junior, Durval Muniz de. **A Invenção do Nordeste e outras artes**. São Paulo: Cortez, 2011.

ALGRANTI, Leila Mezan. “História e Historiografia da alimentação no Brasil (séculos XVI – XIX)”. In: CAMPOS, Adriana Pereira (org.) **A cidade à prova do tempo: vida cotidiana e relações de poder nos ambientes urbanos**. Vitória: GM Editora; Paris, Université de Paris-EST, 2010.

BARROS, José D'Assunção. **O Campo da História: Especialidades e Abordagens**. Petropolis, RJ. ed 9. Vozes, 2013.

BASSO, Rafaela. **A cultura Alimentar Paulista: uma civilização do milho? (1650 – 1750)**. Dissertação – Unicamp, Campinas, 2012.

BETTENCOURT, Gastão. **Os três santos de junho no folclore brasileiro**. Rio de Janeiro: Agir, 1947.

BIERGER, F.G., PATERNIANI, E. **Races of Maize in Brasil and Other Eastern South American Countries**, National Academy of Sciences, Washington, 1958.

BRAUDEL, Fernand. **Civilização material, economia e capitalismo. (séculos XV – XVIII):** As estruturas do cotidiano. Trad. Telma Costa. São Paulo: Martins Fontes, 1995.

CARDENAS, Juan de. **Problemas y secretos maravillosos de las Indias.** Madri: Aliança Editorial. 1988.

CARL, Sauer. *Cultivated plants of South and Central America.* In Julian Stewardt (edit.), Handbook of South American Indians, Washington, Smithsonian Institution Bureau of American Ehnology, 1950.

CARNEIRO, Henrique Soares. **Comida e sociedade:** uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

CASCUDO, Luis da Câmara. **Dicionário do folclore brasileiro.** 5. ed. São Paulo: Melhoramentos, 1980 [1954].

CASCUDO, Luis da Câmara. **História da alimentação no Brasil.** ed. 2. Belo Horizonte: Itatiaia, 1983 [1967].

CASCUDO, Luis da Câmara. **Vaqueiros e cantadores.** Global, 2005 [1939].

CASCUDO, Luis da Câmara. **Viajando o Sertão.** Global, 2003 [1934].

CASTRO, Josué de. **A geografia da Fome.** Rio de Janeiro: Civilização Brasileira 1946.

CAVALCANTI, M. L. M. **História dos Sabores Pernambucanos.** Recife: Fundação Gilberto Freyre, 2010.

CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce. MAYOL, Pierre. **A invenção do cotidiano:** Vol.2: Morar e cozinhar. 3.ed. Petrópolis: Ed. Vozes, 2000.

CHARTIER, Roger. **A História Cultural:** entre práticas e representações. Trad. de Maria Manuela Gafhardo. 2. ed. São Paulo: DIFEL, 2002.

DORIA, Carlos Alberto. **A culinária materialista.** São Paulo: Senac, 2009.

DORIA, Carlos Alberto. **A formação da culinária brasileira.** São Paulo: Publifolha, 2009.

DORIA, Carlos Alberto. **O milho na Alimentação brasileira.** São Paulo: Alameda, 2021.

DUVIGNAUD, Jean. **Festas e civilizações.** Fortaleza: Tempo Brasileiro e Edições Universidade Federal do Ceará, 1983.

FERNANDES, João Azevedo. **Selvagens bebedeiras: álcool, embriaguez e contatos culturais no Brasil colonial**. 2004.

FERNANDES, João Azevedo. **De cunhã a mameluca: a mulher Tupinambá e o nascimento do Brasil**. Editora Universitária, 2003.

FLANDRIN Jean Louis e MONTANARI, M. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1996.

FREITAS, Fábio de Oliveira. **Estudo genético-evolutivo de amostras modernas e arqueológicas de milho (*Zea mays* L.) e feijão (*Phaseolus vulgaris*, L.)**. 2001. Tese (Doutorado) – Universidade de São Paulo, Piracicaba, 2001.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil**. 5ª Ed. São Paulo: 2007 [1939].

FREYRE, Gilberto. **Casa Grande e Senzala**. Global, 1933.

FREYRE, Gilberto. **Sobrados e Mucambos: decadência do patriarcado rural e desenvolvimento do urbano**. São Paulo: Global, 2007 [1936].

GARNIER, Baptiste-Louis. **Doceiro Nacional ou Arte de fazer todas as qualidades de doce**. 4ª edição, Rio de Janeiro: H. Garnier Sucessor, 1895, 339 p. Disponível em: <https://digital.bbm.usp.br/handle/bbm/3821>.

GROBMAN, A. et al. **Races of Maize in Peru**. Nat. Ac. of Sciences, p.384, 1961.

HUMBOLDT, Alexander von. **Viagem às regiões equatoriais do novo continente**. Rio de Janeiro: Jackson. 2v. 1950 [1814].

LE GOFF, Jacques; NORA, Pierre (Orgs.). **História: novos problemas, novas abordagens, novos objetos**. Tradução de Maria do Rosário Louro. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1970.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **Mitológicas I - O cru e o cozido**. Trad. Beatriz Perrone Moisés, Rio de Janeiro: Cosac e Naify, 2004.

LODY, R. **Brasil Bom de Boca**. São Paulo: SENAC, 2008.

LUCA, Tania Regina de. História dos, nos e por meio dos periódicos. In.: PINSKY, Carla Bassanezi (Org.). **Fontes Históricas**. São Paulo: Contexto, 2008. p. 111-153.

MACNEISH, Richard S. “**The Origins of New World Civilization.**” Scientific American 211, 1964 p 32, 33.

MACNEISH, Richard; FLANNERY, Kent. **Ceramics. The prehistory of the Tehuacan Valley**. Austin, University of Texas Press 1970.

MANGELSDORF, PAUL C. 1952. ***Races of Maize in Mexico: Their Origin, Characteristics, and Distribution***. Jamaica Plain, Mass.: Bussey Institution of Harvard University.

MARCGRAVE, Jorge. **História Natural do Brasil**, Tradução Mons. Dr. José Procopio de Magalhães, Editor Affonso de Taunay. São Paulo: Imprensa Oficial do Estado, 1942 [1648].

MONTANARI, Massimo. **A comida como cultura**. São Paulo: Senac, 2008.

MARTIN, René Cunhambyra. **Cozinheiro Imperial ou nova arte do cozimento e do copeiro em todos os seus ramos**. 10. ed. aumentada e melhorada. Rio de Janeiro: Laemmert & Cia, 1887, 455 p. Disponível em: <https://digital.bbm.usp.br/view/?45000008486&bbm/3828#page/6/mode/2up>.

MURRA, John V. ***The vertical control of a maximum of ecological plans in the economy of Andean societies***. UCLA university; vol 2, 1980 [1972].

NEVES, E. F. (2010). **Sertão como Recorte Espacial e como Imaginário Cultural**. *Politeia - História E Sociedade*, 3(1).

NEVES, Margarida de Souza. **Viajando o sertão**: Luís da Câmara Cascudo e o solo da tradição. In: CHALHOUB, Sidney; NEVES, M. de S.; PEREIRA, L. (Orgs). **História em cousas miúdas**: capítulos de história social da crônica no Brasil. Campinas: Editora da Unicamp, 2005, p. 237-262.

PANEGASSI, Rubens Leonardo. **O mundo universal**: alimentação e aproximações culturais no Novo Mundo ao longo do século XVI. Dissertação (Programa de Pós Graduação em Historia Social) USP – São Paulo: 2008.

PECKOLT, Theodor. **Historia das plantas alimentares e de gozo do Brazil**: Rio de Janeiro: Eduardo & Henrique Laemmert, 1874.

PISO, Guilherme. **Historia Naturalis Brasiliae, História natural e médica da índia Ocidental**. Rio de Janeiro: Instituto Nacional do Livro, 1957 [1648].

POMPA, Cristina. **Uma história antiga**: mobilidade, território e rebelião no sertão do São Francisco. Séculos XVII e XVIII. Reunião da Associação Brasileira de Antropologia Norte e Nordeste. UFMA. São Luís, 2003.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da alimentação**: os comedores e o espaço alimentar. Trad. Rossana Pacheco Proença, Carmen Rial e Jaimir Conte. Florianópolis: Editora da UFSC, 2004.

QUERINO, Manuel Raimundo. **A Arte Culinária da Bahia**. Salvador: Fundação Cultural do Estado da Bahia, 1985.

REGO, Antônio José de Souza. **Diccionario do Doceiro Brasileiro**. Rio de Janeiro: J. G. Azevedo Editor, 4 volumes, 3ª edição, 1892.

SAINT-HILAIRE, Auguste de. **Viagens ao interior do Brasil**. São Paulo: Martins Fontes 3ª ed. 2002 [1819].

SALLES, Paulo. **Cozinheiro Nacional**. Rio de Janeiro: Editora Garnier, 1860. Disponível em: <http://www4.planalto.gov.br/consea/publicacoes/culinaria/cozinheiro-nacional-1860/4-cozinheiro-nacional-1860.pdf>.

SALDANHA, Roberta Malta. **Histórias, Lendas e Curiosidades da Gastronomia**. Rio de Janeiro: SENAC, 2011.

SANTOS, Carlos Roberto A. **A alimentação e seu lugar na história: os tempos de memória gustativa**. in *Revista História, Questões e Debates - dossiê História da Alimentação*, Curitiba, Editora UFPR, no42, jan/jun2005 p. 12.

SANTOS, Juvandi de Souza. **Cariri e Tarairiú?** Culturas Tapuias nos Sertões da Paraíba. Tese de Doutorado – Programa de Pós Graduação em Historia – PUC-RS, Porto Alegre, 2009.

SOUZA, Gabriel Soares de. **Tratado descritivo do Brasil em 1587**. São Paulo: editora Nacional/edusp, 1971.

SPIX, Johann Baptist von; MARTIUS, Karl Friedrich Philipp von. **Viagem pelo Brasil: 1817-1820**. v. 2. 4. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Editora da USP, 1981 [1823].

TEMPASS, Martín César. **Os grupos indígenas e os doces brasileiros**. Espaço Ameríndio, Porto Alegre, v. 2, n. 2, p.98-114, jul./dez.2008.

VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes. **"Comida de rico, comida de pobre em "Sobrados e mucambos": uma revisão narrativa da obra de Gilberto Freyre."** *Revista de Nutrição* 29 (2016): 269-285.

VAVILOV, Nikolai I. 1951. **The Origin, Variation, Immunity, and Breeding of Cultivated Plants: Selected Writings**. Waltham, Mass.: Chronica Botanica Company.

WARMAN, Arturo. **Corn & Capitalism: How a botanical bastard grew to global dominance**. Trad (espanhol ingles) Nancy L Westrate. The University of North Carolina Press, 2003.

WEATHERWAX, Paul. 1923. **The Story of the Maize Plant**. Chicago: University of Chicago Press.

WELLHAUSEN, Edwin. “**Recent Developments in Maize Breeding in the Tropics.**” In *Maize Breeding and Genetics*, edited by David B. Walden, 1978, p. 59–84. New York: Wiley.